

Förrätter/ Starters

Tartar på nötinnanlår från Skövde med syrad pumpa, krispig lök, aleppopeppar, emulsion på bakad lök, & rosésallad	225 kr
Beef tartare from Skövde with pickled pumpkin, crispy onion, Aleppo pepper, roasted onion emulsion & rosé lettuce	
Smörstekt pilgrimsmussla med skum på rostad jordärtskocka & lagrad soya, quinoamüsli, syrad kålrabbi & brynt smör	255 kr
Butter-seared scallop with roasted Jerusalem artichoke & aged soy foam, quinoa granola, pickled kohlrabi & brown butter	
Toast Skagen – klassisk skagen med Kalix löjrom	245 kr
Toast Skagen – classic Skagen with Kalix vendace roe	

Varmrätter/ Main courses

Glasbakad kummelrygg med kantareller, grillad majs, salladslök, jalapeno, dashismörsås smaksatt med majs & smörkokt sommarkål	485 kr
Glass-baked lingcod with chanterelles, grilled corn, spring onion, jalapeño, dashi beurre blanc infused with corn & butter-braised summer cabbage	
200g talgdoppad entrecote på fjällko från Näsåker med pepparsås, potatisgratäng med karameliserad silverlök & comté samt sallad	695 kr
200g ribeye from Näsåker with pepper sauce, potato gratin with caramelised silver onion & Comté, served with salad	
Krämiga gula ärtor med Västerbottenost, stekta kantareller, grillad majs, svartkål, syrad lök & jalapeno	345 kr
Creamy yellow peas with Västerbottensost, sautéed chanterelles, grilled corn, black kale, pickled onion & jalapeño	

Dessert

Päron ”mille feuille” inkokta päron, päronsorbet, chokladmousse, dulce de leche & körvel	165 kr
Pear mille-feuille, poached pear, pear sorbet, chocolate mousse, dulce de leche & chervil	
Sticky toffee pudding med vaniljglass, pistagekaramell & syrliga körsbär	195 kr
Sticky toffee pudding with vanilla ice cream, pistachio caramel & tart cherries	

4-rätters meny/ 4-course menu

Servering 1
Tartar på nötinnanlår från Skövde med syrad pumpa, krispig lök, aleppopeppar, emulsion på bakad lök, & rosésallad
Beef tartare from Skövde with pickled pumpkin, crispy onion, Aleppo pepper, roasted onion emulsion & rosé lettuce
Servering 2
Smörstekt pilgrimsmussla med skum på rostad jordärtskocka & lagrad soya, quinoamüsli, syrad kålrabbi & brynt smör
Butter-seared scallop with roasted Jerusalem artichoke & aged soy foam, quinoa granola, pickled kohlrabi & brown butter
Servering 3
Glasbakad kummelrygg med kantareller, grillad majs, salladslök, jalapeno, dashismörsås smaksatt med majs & smörkokt sommarkål
Glass-baked lingcod with chanterelles, grilled corn, spring onion, jalapeño, dashi beurre blanc infused with corn & butter-braised summer cabbage

Servering 4
Sticky toffee pudding med vaniljglass, pistagekaramell & syrliga körsbär
Sticky toffee pudding with vanilla ice cream, pistachio caramel & tart cherries

Meny/ Menu
745 sek
Vinpaket/ wine pairing
595 sek