

À la carte

Förrätter

rödbetor- krispigt citronfläsk, chevrè, ruccola, mörköhonung

vitlöksbröd bolognese- högrev, parmesan, tomat

kantareller- brioche, tryffelaioli, gräslök, spenat

kryddrokt salmalax- potatisblini, citron cremè, äpple, pepparrot, krasse

Soppor

Moules Marinier 1/2 eller 1/1 portion **95**

kräftbisque- krondill, oststänger 1/2 eller 1/1 portion **95**

Sallad/sandwiches

tonfisk salad nicoise- sardeller, ägg, bönor, kapris, oliver 1/2 eller 1/1 **125**

smögenräkor "räkmacka"- levainbröd, avokado, citron, sparris, gurka

steak tartar "råbiff", halstrad el rå, dijonsenap, rödlök, pepparrot, rödbetor 1/2 eller 1/1 portion **115**

Fisk

Kryddbakad Röding med svartrötter, skaldjursemulsion, bondbönor

bouillabaisse- kvällens fiskar och skaldjur, fänkål, tomat, saffran, rouille

Kött

lamm provençal- lammstek, lammkotletter, ratatouille, gratäng, bönor

oxkind- rödvinsbräserverad, höstsvamp, tryfflerad rotsellericreme,
potatispurè

pepparbiff- helstekt biffrad, vitlöksslungade haricot verte, bakade
vikentomater, bea, pommes

bjärekyckling coq au vin blanc- dragon, senap, borrotanalök, krutonger

kalvrullader a'la romagna- oliver, soltorkad tomat, salvia, kronärtsskocka,
rigatoni

Veckans Långkok fråga din servis så får du veta vad det är...

kvällens husmanskost

fabrikens favorit fabrikens egna fänkålssalsiccia- oliver, bönor, kapris,
rostad vitlökscreme

Ostar

ostar säljes på bit, fråga servis- serveras m tryffelhonung,
äpple/rosmarinmarmelad surdegsbröd 45:-/bit

Desserten

Höstäppelclafoutis med kryddglass

Drottningbär Trifle med hallon, blåbär, jordgubb, vaniljglass och
smulpajcrumble

chokladmarquise- kaffeglass, nötnougatine

nyponsoppa- varm, mandelbiskvier, mandelglass

Hemlagad chokladtryffel

All fisk på menyn är grönlistad