



## Påksupé 2025

I

Liten nässelsoppa toppad med rökt smetana

II

Vit sparris från Baden med syrlig hollandaise, löjrom och rotfruktschips

III

Svenskt gårdslamm med confiterad majrova, timjansky samt jordärtskockspuré

IV

Baba au rhum med fluffig vit choklad pannacotta och bärkompott



## À la carte i Påsk

### Förrätter

#### **Vit sparris från Baden**

Serverad med syrlig Hollandaise, löjrom och rotfruktschips.....265

#### **Asiatisk råbiff**

Serverad med soyagravad äggula, kimchi, friterade risnudlar & misoemulsion.....255

#### **Rökt ankbröst**

Med variation av jordärtskocka samt enbärsemulsion.....235

### Klassiker

**Tenans gratinerade Bohuskräftor** .....halv 395/hel 740

#### **Oxfile Africana**

Serverad med klassiska tillbehör.....415

#### **Hemmagjord vaniljglass**

Serveras med bär.....175



## Varmrätter

### **Sterling hälleflundra**

Med skaldjursragu, hummer & kräftvelouté samt vårprimörer.....455

### **Svenskt gårdslamm**

Med confiterad majrova, jordärtskockspuré samt timjansky.....395

**Kvällens husman**.....285

## Dessert

**Crème brûlée**.....135

### **Baba au rhum**

Med vit chokladpanacotta och bärkompott.....195

**Kvällens bit ost från Le Comptoir**.....95