



OSTRON & LÖJROM

Oysters & Bleak Roe

NATURELLA OSTRON 49,-/STYCK
Oysters naturell

OSTRON ROCKEFELLER 69,-/STYCK
Gratinated Oysters Rockefeller

LÖJROMSTOAST 30 GRAM 345,-
MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Vendace roe toast served with classic condiments

FÖRRÄTTER

Starters

VIT SPARRIS FRÅN BADEN 265,-
SERVERAS MED SYRLIG HOLLANDAISE, LÖJROM OCH ROTFRUKTSCHIPS
White asparagus from Baden, hollandaise sauce, bleak roe and chips of root vegetables

ASIATISK RÅBIFF 255,-
SERVERAS MED SOYAGRAVAD ÄGGULA, KIMCHI, FRITERADE RISNUDLAR OCH MISOEMULSION
Boeuf Tartar with soy cured egg yolk, kimchi, fried rice noodles and miso emulsion

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 245,-
SERVERAS MED CITRONKRÄM, NOUC CHAM, SYRAD FORELLROM, GRAVAD TOMATILLO OCH RÖKTA MANDLAR
Scallops with a lemon emulsion, nouc cham, trout roe, cured tomatillo and smoked almonds

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 395,-
Tenan's gratinated crayfish

KLASSIKER

Classics

TENANS GRATINERADE HAVSKRÄFTOR HALV 395,- / HEL 790,-
Tenan's gratinated crayfish

OXFILET AFRICANA 425,-
SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR
Tenderloin Africana served with classic accompaniments

HEMMACJORD VANILJGLASS 175,-
SERVERAS MED BÄR
Homemade vanilla ice cream with berries



VARMRÄTTER

Main

FLAMBERAD FLANKSTEK 465,-

POMMES ANNA, SAUCE BORDELAISE, CAFE DE PARIS SMÖR OCH HARICOT VERTES

Flambéed flank steak with pommes anna, bordelaise sauce, cafe de paris butter and haricot vertes

POCHERAD PIGGVAR 525,-

SERVERAS MED KARAMELISERAD VITVINSSÅS, FORELLROM SAMT KRONÄRTSKOCKS OCH SPARRISRAGU

Poached turbot served with caramelized white wine sauce, trout roe and a artichoke and asparagus ragout

KVÄLLENS HUSMAN 295,-

Tonights swedish speciality

OXFILÉ AFRICANA 435,-

SERVERAS MED KLASSISKA TILLBEHÖR

Tenderloin Africana served with classic accompaniments

KVÄLLENS VAL AV PLATTFISK DAGSPRIS

Tonights choice of flatfish

TORSKRYGG PÅ BOHUSLÄNSKT VIS 425,-

SERVERAS MED HANDPILLADE RÅKOR BRYNT SMÖR KAPRIS OCH NYRIVEN PEPPARROT

North Sea Cod served with browned butter, shrimps, capers and horseradish

DESSERTER

Desserts

HEMMAGJORD VANILJGLASS MED BÄR 175,-

Homemade vanilla ice cream with berries

VINREKOMMENDATION: MOSCATO D'ASTI 99,-

TRYFFEL 75,-

Truffle

CRÈME BRÛLÉE 135,-

Crème Brûlée

VINREKOMMENDATION: RIVESALTES AMBRÉ G. BERTRAND 115,-

EN BIT OST

FRÅN LE COMPTOIR 95,-

A piece of cheese

BEAS OSTGLASS 175,-

MED SÄSONGENS TILLBEHÖR

Cheese ice cream with seasonal condiments

VINREKOMMENDATION: RIESLING BEERENAUSLEESE 115,-