



Just nu kan vi bara erbjuda ett begränsat urval från denna meny på restaurangen varje dag, men vi byter ut rätter ofta så att allas favoriter ska få plats. Skälet är minskad personalstyrka med anledning pandemirestriktioner.

## SNACKS

"Tunnbrödsrulle" med rökt LAX och picklad fänkål	75:-
Pumpataco med rökt VILDANDSBRÖST och lingon	75:-
Friterad surdeg med WRÅNGEBÄCKSOST och forellrom	85:-

## FÖRRÄTTER

Norröna MATJESSILL med klassiska tillbehör	155:-
Potatis, äggkräm, rödlök, gräslök, brynt smör, rågbröd, gräddfil	
Handskuren OXTARTAR på hängmörat innanlår	165:-
Smörstekt levain, syrad grädde, cornichonger, gele på Eau-de-vie, gravad äggula	
Variation på svamp med bakat ÄGG och skånsk alpost	155:-
Picklad butternutpumpa, marconamandel, smörkokt shallotenlök	

Allergier? Prata med din servis så får du hjälp.

## VARMRÄTTER

Lättgravad sotad LAX med pepparrot och sandefjordsås	245:-
Picklad morot, friterad palsternacka, potatis, dillsmör	
Friterad FLÄKSCHNITZEL med gräddsky	225:-
Rostad kålkräm, potatis, spetskål, råörda lingon, krispig grönkål	
JORDÄRTSKOCKA med kräm på Vreta gulärt	205:-
Rostad vitlök, brynt smör, äpple, krispig grönkål, kålrotsglaze	
Hällsotad LÖVBIFV med rödvinsås och tryffelsmör	255:-
Friterad jordärtskocka, mandel, gulbeta, picklad svamp, svampkräm, mägcrust	

## DESSERTER

MARÄNGSVISS med bananglass	105:-
Chokladmaräng, chokladkräm, punschgrädde	
Bakad VANILJKRÄM med äppelkompott och kavringsmul	110:-



We can only offer a limited selection from this menu at the restaurant right now, but we change dishes often so that everyone's favorites can fit. The reason is reduced staff due to pandemic restrictions.

## SNACKS

Smoked SALMON and pickled fennel on "tunnbröd"	75:-
Pumpkin taco with SMOKED DUCK and lingonberries	75:-
Fried sourdough with WRÅNGEBÄCKS CHEESE and trout roe	85:-

## STARTERS

Norröna MATJES HERRING with classic condiments	155:-
Potatoes, egg yolk, chives, burnt butter, rye bread, sour cream	
Handcut BEEF TARTAR	165:-
Sourdough bread, sour cream, cornichongs, Eau-de-vie gel, cured egg yolk	
BAKED EGG with variation of mushroom and gruyère	155:-
Pickled pumpkin, butter poached shallots, marcona almonds	

Allergies? Talk to your waiter and you will get help.

## MAINS

Charred SALMON with horseradish and sauce sandefjord	245:-
Pickled carrots, crispy parsnips, almond potatoes, dill butter	
Deep fried PORK SCHNITZEL with cream sauce	225:-
Pointed cabbage, almond potatoes, lingonberries, crispy kale	
JERUSALEM ARTICHOKEs with yellow pea purée	205:-
Roasted garlic, brown butter, apples, crispy kale, glaze made of caramelized rutabaga	
STEAK MINUTE with red wine sauce and truffle butter	255:-
Jerusalem artichokes, almond, yellow beets, pickled mushrooms, bone marrow crust	

## DESSERTS

CHOCOLATE MERINGUE with banana ice cream	105:-
Baked chocolate cream, whipped cream with punsch liqueur	
Baked VANILLA CUSTARD with apples and dark rye bread	110:-