



Snacks

Kroketter på högrev & karré, 4st	80
Nocellara Oliver	30
Nötter	30
Chips	30
Ölkorv	45

Innan maten dryck

Stella Artois Fatöl	70
Crémant d'Alsace	95
Hven Navy Gin & Tonic	115
Elderflower lemonade	75
Alkoholfri drink	

Förrätter

Löjrom Serveras med vispad crème fraîche, rödlök, gräslök och smörstekt brioche <i>Vinrekommendation: Fernand Engel, Pinot Gris, Frankrike</i>	135
Musslor Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja, citron och vitlök <i>Vinrekommendation: Lunden, Riesling, Tyskland</i>	125
Råbiff Oxinnanlår på smörstekt brioche med vitlöks- & tryffelkräm, äggulekräm, saltgurka, picklad steklök & friterad schalottenlök <i>Vinrekommendation: Full fatt, Montepulciano, Barbera, Shiraz, Australien</i>	135
Laxtartar Limemarinerad lax serveras med rårika, avokadokräm, dillolja, rostade pinjenötter, dill & koriander <i>Vinrekommendation: Fernand Engel, Gewurstraminer, Frankrike</i>	145

3-Rätters erbjudande

Laxtartar
Ryggbiff
Crème Brûlée
395

Passande vinpaket
345



Varmrätter

Bergtung	275
Smörstekt bergtung med palsternackspuré, beurre blanc, blomkålskroetter, broccolini, forellrom & oyster leaf <i>Vinrekommendation: Merf, Chardonnay, USA</i>	
Variation på gris	255
Korv med fänkål, pulled pork i BBQ-sås & grisrygg. Serveras med sötpotatispuré, friterad grönkål, senapssmör & krämig sås på skogschampinjoner. <i>Vinrekommendation: Kaiken, Estate Malbec, Argentina</i>	
Ryggbiff	260
Lågtempererad ryggbiff, smörad vitsparris, "tzatziki" i saltbakad steklök, basilikasås, rostad knippmorot, mandelpotatispuré & knaperstekt sidfläsk <i>Vinrekommendation: Matilda Nieves, Mencia, Spanien</i>	
Moules Frites	185
Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja, citron och vitlök. Serveras med pommes frites och dijonnaise <i>Vinrekommendation: Lunden, Riesling, Tyskland</i>	
Getost, betor & valnöt	175
Smörslungad gul- och rödbeta tillsammans med bakad getost, smörbakad purjolök, valnötsmajonnäs & friterade betchips <i>Vinrekommendation: La mule, Gros manseng & Sauvignon, Frankrike</i>	
Krämig räkmacka	195
Räkröra på dillmajonnäs, rödlök, gräslök, dill och citron. Serveras med bakat ägg, picklad steklök och romansallad på smörstekt bröd <i>Tillval: Löjrom</i> <i>Vinrekommendation: Alphonse, Rosé, Gamay, Frankrike</i>	60



Dessert

Langos Friterad langos, blåbärsglass, jordgubbssirap, varm chokladsås, maräng och färska bär <i>Vinrekommendation: Alambre, Moscatel de Setúbal, Portugal</i>	115
Rabarber, jordgubb & choklad Pannacotta på rabarber & vanilj tillsammans med jordgubbsgel, vaniljkokta rabarber, honungskaramell, chokladkristaller, lakrits- & violmaräng, chokladsnö & rabarber- & jordgubbsglass <i>Vinrekommendation: Pineto, Brachetto d'Acqui</i>	125
Crème brûlée Serveras med kvällens sorbet, karamelliserad mandel och bär <i>Vinrekommendation: Tokaji late harvest, Ungern</i>	95
Ost & knäcke Ostservering med surdegknäcke & kvällens marmelad	125
Glass eller sorbet Serveras med mandelcrumble och bär	35
Cardells pralin Fråga efter kvällens smak	25

Kaffe

Bryggkaffe	25
Te Grönt/rött/svart	25
Cappuccino	35
Espresso	22
Kaffe Latte	40
Dubbel Espresso	32

Kaffedrinkar

Irish Coffe Jameson, socker, kaffe, grädde	115
Kaffe Karlsson Cointreu, Baileys, kaffe, grädde	115
Kaffe D.O.M D.O.M Bénédicte, kaffe, grädde	115
French Coffe Grand Marnier, kaffe, grädde	115
Espresso Martini Hven Organic Vodka, vaniljsockerlag, espresso	120