



Meny / Menu

Förrätt / Starter

Björkbarksravioli fylld med trattkantarell samt prästostflarn, rödbetsiskum och buljong på gran och kantarell

Birch bark ravioli filled with Trumpet chantarelles served with cheese flarn, beetroot foam and a pine and chantarelle bouillon

Varmrätt / Main course

Lågtempererad hjort med blåbärskokt sellerirot, Karljohan-kräm, sotad lök, rökt morot och blåbärssky

Venison with blueberry boiled celeriac, fried onions, pickled onions, smoked carrot and a blueberry jus

Efterrätt / Dessert

Lakritspannacotta med flädersorbet, violkrisp och lakritsgel

Licorice pannacotta with elderflower sorbet, a viola crisp and licorice gel

Utvalda viner / Selected wines

2015 Pinot Gris, *Domaine Kuehn, Alsace, France*

2015 Shiraz Reserve Org de Rac Organic Wine, *Swartland, South Africa*

2016 Moscato d'Asti Saracco DOCG, *Piemonte, Italy*

375 kr