

Förrätts förslag:

Grönt och lyxigt 110,-

Sparris i variation, smörsås med löjrom, kryddrokt lax, örtsallad och rostad brioche.
(Går att lägga till smörstekta pilgrimsmusslor eller veganskt alternativ med bondböner och asiatisk vinegrette)

Klassiskt och elegant 128,-

Toast Skagen på handpillade räkor med Bistrons dillmajo, pepparrot och smörstekt toastbröd

Varmrätts förslag:

Fisk med kärlek 265,-

Pocherad skaldjursfärserad bergtungafilé, hummersås, potatiscreme med gräslök, smörstekt hummerkött och variation på blomkål och ätliga blommor

Farbror Gunnars kor 265,-

Oxfile med rökigt sirapsfläsk rotsellericreme med smak av tryffel, grönt blir vad trädgårdslandet erbjuder, rödvinsås på rostade kalvben och anklever

Alternativ till varmrätt

Buffe med favoriter 299,-

Från grillen: rökig fläksida, lokal flankstek, örtig kyckling

Välj fyra tillbehör:

Potatissallad krämig

Potatissallad med sparris och sojaböner och syrlig vinegrette

Potatisgratäng med osttäcke

Tabbouli - libanesisk bulgursallad

Svamprisotto på rosmarin och färska svampar

Tomatsallad med basilika och mozzarella

Italiensk panzanella-sallad

Marinerade champinjoner med örter och vitlök

Grillad asiatisk majssallad med koriander

Såser som ingår:

Kallslagen bearnaisesås, rödvinsås och frisk yoghurt- och vitlöksås.

Dessert förslag:

Vit choklad panacotta med färska jordgubbar, grillad ananas och jordgubbssorbet 75,-

Chokladterriner med kolacreme, kokosparfait och hallonmaräng 75,-

(vi erbjuder flera desserter beroende på säsong)