



Drink / *Aperitif*

Champagne	115kr
Palmer & Co	
Magenta	135kr
Rosé gin, vermouth & vinbär	
<u>Non Alcoholic</u>	
Gin & Tonic	59kr
Alkoholfri från Södra Sandby	
Passion & Citron	55kr
Syrlig alkoholfri passionscocktail	

Förrätter / Starters

Confiterad portabello	125kr
med hösttryffel, hollandaise, smält vitkål & kålchips	
<i>confit portabello</i>	
<i>with autumn truffle, hollandaise, melted cabbage & cabbage chips</i>	
Tartar på skånsk ryggbiff	135kr
Med rökt mägercremé, fläder, gulbeta & ostronskivling	
<i>Tartar on skånsk sir lion</i>	
<i>with smoked marrowcremé, elderflower, yellow beetroot & oyster mushroom</i>	
Hummerkroket	135kr
Med citronsyra, smält cheddar & comté	
Lobster Croquette	
<i>with citric acid, melted cheddar & comté</i>	

Allergier? Fråga oss / *Allergies? Ask us*



Varmrätter / *Maincourses*

Ankbröst	285kr
med svartrot, smörad rödkålspuré, torkad frukt, brysselkålstoppar & sky	
<i>Duckbreast</i>	
<i>with salsify, red cabbage pure, dried fruit, brussel sprouts & jus</i>	
Hjortstek	295kr
med bakad jordärtskocka, färskost med valnötter, fikona & sky	
<i>Venison</i>	
<i>With baked jerusalem artichoke, cream cheese with walnuts, figs & jus</i>	
Bakad blomkål	265kr
med karljohancrémé, picklad pumpa, bakad lök, & grönkål	
<i>Baked cauliflower</i>	
<i>with porcini pure, pickled pumpkin, baked onions & green cabbage</i>	
Hällefundra	305kr
Med puré på Karl-Johan, svart kardemumma, bakad- & picklad lök, blomkål & timjansmör	
<i>Halibut</i>	
<i>with porcini pure, black cardamom, baked & pickled onion, cauliflower & thyme butter</i>	
Oxkind	285kr
med kungsmussling, smetana, svartvinbär, kål, lagrad ost & potatispuré	
<i>Beef cheek</i>	
<i>with king oyster mushroom, smetana, black currant, kale, aged cheese & potato purée</i>	
En resa i vår meny / <i>A journey through our menu</i>	
6 rätters avsmakning / <i>6 course tasting menu</i>	
Endast till samtliga vid bordet / <i>Only for all at the table</i>	
	669kr
Vinpaket/ <i>Wine package</i>	599kr

Efterrätter / *Desserts*

Äpple 115kr

med honey combe, citronverbena, te & mandelmjölk

Apple

with honey combe, lemon verbena, tea & almond milk

Bakad choklad 115kr

med havtornssorbe, yoghurt & tinjansirap

Baked chocolate

with sea buckthorn sherbet, yogurt & thyme syrup

Tryfflar 44kr

Truffles

Crème Brûlée 89kr

Ostallrik 139kr

med tre olika ostar, fröknäcke och marmelad

Cheese platter

3 different cheeses served with seed hard bread and marmalade

After Dinner Cocktails

Espresso Martini (vår tolkning) 129kr

Mörk rom, Kahlua, espresso & punchgrädde

Klassisk kall kaffedrink där vår egna variant får sting av lagrad rom & punsch i grädden.

Nyponmartini 135kr

Bourbon, vanilj, nypon & grädde.