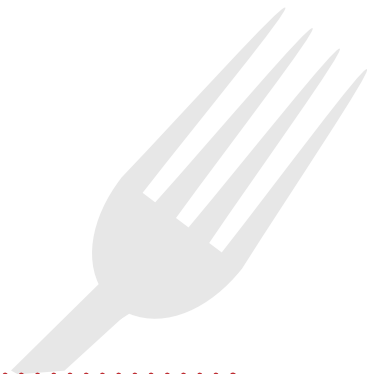


# BRÖLLOP- OCH FESTMENY

---



## FÖRRÄTTER

Skagenräkor med löjrom på Rantzows kavring - **125:-**

Kryddsotad laxrygg med limemajo, crûdité på fänkål och rädisa - **125:-**

Vit sparris med kallrökt lax, beurre blanc och forellrom (under sparrissäsong) - **125:-**

Skaldjursoppa med sallad på hummer, räka, apelsin och rostad vitlök och surdegskrutonger - **125:-**

Veg: Rostad aubergine och zucchini med majscreme, rökt paprikaolja och vitlökskrutonger - **95:-**

## VARMRÄTTER

Skånsk lågtempererad kalvrygg med egen sky, semitorkade vikentomater, säsongens gröna och färskpotatiskompott - **295:-**

Hängmörad oxrygg med rödvinssky, med säsongens gröna, tryffelmajo och konfiterad mandelpotatis - **275:-**

Hjortrygg med egen sky, bakade rotfrukter, säsongens svamp, gräddrostad kål och potatisfondant - **325:-**

Ankbröst med egen sky, rostade jordärtskockor, puré på jordärtskockor samt picklad fänkål och gul morot - **275:-**

Majskycklingbröst- och lår med egen sky, svamp, betor, gräddrostad spetskål samt ugnrostad potatis - **275:-**

Veg: Långtidsbakad rotselleri, friterad dito, säsongens svamp och grönt samt tryffelmajo - **245:-**

## DESSERTER

Vit chokladmousse med flädermarinerade jordgubbar och rostad vit choklad - **95:-**

Chokladbrownie med varm saltkolasås och crème chantilly - **95:-**

Variant på cheesecake med rabarber och hallon- **95:-**

Sorbet med bär i säsong - **75:-**

*Med reservation för förändringar i menyn beroende på säsong och tillgång.*

