

Helglunch

Lördagar 13:00-16:00

Trädgårdens räkmacka med surdegsbröd, citronemulsion, romansallad, citron- & dillkaviar, gravad äggula och inlagd sotad silverlök

Shrimp sandwich with sourdough bread, lemon emulsion, Romaine lettuce, lemon- & dill caviar, cured egg yolk, charred & pickled white onion

169/229

Tockafarmarens tuppköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, krondillspressgurka och gräddsås

Rooster meatballs with potato purée, lingonberries, dill blossom pickles and cream gravy

199

Friterad rödspättafilé med potatispuré, ramslöksolja, skirat smör, gröna ärtor och citron

Fried fillet of plaice (flatfish) with potato purée, wild garlic oil, seared butter, green peas and lemon

189

Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor, lingon och skirat smör

Veal meat patty with potato purée, green peas, lingonberries and seared butter

199

Velouté på jordärtskocka med krondillsolja, krutonger, hasslenötter och grillat bröd

Sunchoke velouté with dill blossom oil, croutons, hazelnuts and grilled bread

179

Dessert

“Prinsesstårta” – marsipanglass, hallongel, vanilj- & mandel sponge och vaniljcremeux

Princess Cake – marzipan ice cream, raspberry gel, vanilla- & almond sponge and vanilla cremeux

139

Nashi tartar – hibiskus-infuserat nashipäron, pocherat grönt äpple, fläderblomste och myntaskum

Nashi tartar with hibiscus infused nashi pear, poached green apple, elderflower tea and mint foam

119