

En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då. Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.

Pontus i säsong

Augusti-Oktober

FÖRRÄTT

Gräddkokta kantareller med toast, dill och sikrom

VARMRÄTT

Färserad vaktel med bakad spetskål, palsternackschips och ankleversås

DESSERT

Tart tatin med lättvispad grädde och pistagenötter

740 kr/person

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål. Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt. En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag. Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrett?

En säsong hos oss är tre månader och då riktigt frossar vi i de råvaror som är bäst just då. Vi utgår från huvudråvaran och klurar ut hur den kan tillagas och vad som är godast att ha till.

Pontus i säsong

November-December

FÖRRÄTT

Hummersoppa med smörkokt hummer, rotfruktbrunoise och dillsmör

VARMRÄTT

Kryddstekt kronhjort med hasselbackspotatis, sauterad grönkål, tryffelsås

DESSERT

Lingonpäron med mandelkaka och punchgräde

760 kr/person

Moms tillkommer med 12%

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrett?