

## Menu hebdomadaire/Veckans meny

### Entrées

Smörkokt vit sparris <i>White asparagus with hollandaise</i>	110
Pilgrimsmusslor <i>Scallops</i>	115
Skagen med pepparrot på brioche <i>Skagen with horseradish on brioche</i>	125
Lättgravad oxfile <i>Light cured fillet of beef</i>	125
Chark <i>Butchers plate</i>	165
Soppa <i>Soup</i>	95/160

### Plats principaux

Terrin på betor <i>Beet terrine and artichoke</i>	185
Krämig fisk- och skaldjursgryta <i>Fish and seafood stew</i>	195
Torskrygg <i>Cod with poached egg and shrimps</i>	225
Ugnsrostad ankbröst-canette <i>Roasted duckling and chevrecroquettes</i>	230
Confiterad fläksida <i>Confit of pork</i>	195
Tournedos Rossini	295



### Desserts

Fransk marängtårta med säsongens smaker och bär <i>French cake, meringue</i>	110	Chokladtryffel <i>Chocolate truffle</i>	35
Mörk chockladmousse med salt karamellglass <i>Dark chocolate mousse</i>	115	Creme Caramel	90
Husets glass/sorbet <i>Ice cream/sorbet</i>	55	Osttallrik <i>Cheese plate</i>	129

## Champagne

NV Jacquart, Brut Mosaïque,  
Rimes 115

## Vitt/White

2013 Gérard Tremblay, Chablis  
premier cru Montmain, Bourgogne 130

\* 2014 Chavy-Choet, Les Femelottes,  
Bourgogne 150

2015 Eric Louis, Sancerre,  
Loire 165

\*\*\* 2014 Dreissigacker, Riesling Trocken,  
Rheinhessen 110

\* 2014 Markus Molitor, Haus Klosterberg  
Riesling, Mosel-Saar Ruwer 140

## Rött/Red

2008 Château d'Arlay,  
Rouge, Cotes du Jura 165

2011 Mirto, Ramón Bilbao,  
Rioja 155

\*\*\* 2014 La Bastide, Saint Dominique,  
Côtes du Rhône, Rhône 105

2010 Domaine des Baumard, Anjou  
Logis de la Giraudiere, Loire 125

## Öl/Beer

Kronenbourg 1664, Lager 68  
Kronenbourg 1664, Blanc 70

