

Kött, fisk och vegetariska rätter...

BOEUF BOURGUIGNON <i>Serveras med sidfläsk, lök, champinjoner och potatispuré. Beef Bourguignon served with pork belly, mushrooms and mashed potatoes.</i> (L)	235:-
GÖDKALVLEVER FRANÇAISE <i>Serveras med potatispuré, rödvinssås, kapris, bacon och rårörda lingon. Liver of prime veal served with mashed potatoes, capers, lingonberries, bacon and a red wine sauce.</i> (L)	235:-
POISSON BOYARD <i>Bergtungafilé serveras med skaldjur, champinjoner, sparris, duchesse och hummersås. Lemon sole served with shellfish, mushrooms, asparagus, duchesse and lobster sauce.</i> (L)	265:-
SKALDJURS RISOTTO <i>Serveras med räkor, havskräfta, blåmussla och pilgrimsmussla. Shellfish risotto with shrimp, Norway lobster, blue mussel and pilgrim scallop.</i> (L&G)	255:-
VEGETARISKT <i>Spenattarte, potatisgratäng, morot och vitkålsvårrulle, tomat, Aioli, svampsoppa och basilikaolja Vegetarian dish, spinach tarte, gratin, tomato, aioli, carrot and white cabbage roll, mushroom soup and basiloil.</i> (L&G)	225:-
TRYFFEL & PARMESANRISOTTO <i>Serveras med ruccola, syltadlök och sparris Alternativt veganskt utan parmesan. Vegan dish, served with ruccola pickled onions and asparagus.</i> (L)	225:-

L= laktos G=gluten