

Välj vilken utav menyerna som serveras till hela sällskapet

Meny 725:-

Majsbröd - *Vispat Brynt Smör*

Salchichon Iberico - *Lufttorkad Spansk Korv*

Petit Choux - *Forellrom, Västerbottenost & Citron*

\* \* \*

Råbiff - *Libbsticka, Gravad Äggula, Pepparrot*

\* \* \*

Torsk - *Grillad Vit Sparris, Oliver, Basilika, Pinjenötter & Zucchini*

\* \* \*

Pavlova- *Jordgubbsglass, Rabarber, Lavendelgrädde & Tagetesört*

Meny 895:-

Majsbröd - *Vispat Brynt Smör*

Salchichon Iberico - *Lufttorkad Spansk Korv*

Petit Choux - *Forellrom, Västerbottenost & Citron*

\* \* \*

Löjrom - *Tartlet På Dinkel, Svecia, Lök & Brynt Smör*

\* \* \*

Piggvar - *Purjolök, Rökt Smör, Blåmuslor, Blomkål & Thaibasilika*

\* \* \*

Choklad - *Mörk Chokladcremeux, Karamellglass, Bovetekrokant & Tonkaböna*

Exklusiv Meny 1395:-

\* \* \*

*Chef's choice menu*

*Det bästa råvaror vi har tillgängliga, baserat på säsong.  
En meny i sex serveringar med säsongens delikatesser som  
avslutas med kaffegodis i form av praliner.  
Menyn ändras varje vecka efter råvara, säsong och humör.*

*I denna meny tar vi inte emot några matpreferenser.*

\* \* \*

**Observera denna meny serveras endast för bokningar i  
våra chambre separéer och måste beställas senast 7  
dagar innan ankomst.**

Vad ska ni dricka till middagen?

\* \* \*

*Vi har en stor vinlista som vi gärna guidar dig genom och  
rekommenderar dryck till er middag. Vinlistan hittar ni  
på vår hemsida om ni önskar att förbeställa era viner.*

*Våra Sommelierer på restaurangen hjälper er gärna att  
välja ut härliga viner på flaska som passar sällskapet och  
menyn som ni väljer.*

*Vår vinlista är ett levande dokument som ständigt uppdateras och  
viner byts ut.*