

FÖRRÄTT

Ostron "Marenes Oleron" med tillbehör	40:-/st
Skagen på hembakat filmjölsbröd med rödlök, löjrom, citron och dill	169:-
Grillad hummer med brioche, hollandaise, örtsallad, potatissmulor, rostad paprika, friterad silverlök och dragonlök	239:-
Lättkokt vit sparris med brynt smörmayo, yuzu, soja-pärlor, syltiga örter, rostad brioche och fläderpicklad lök	165:-
Tartar på oxen med syrad grädde, potatispave, mjölksyrad gurka, rödlök och riven wrångebäcksost	169:-

VARMRÄTT

Smörstekt marulk med vit sparris, ekskivling, ramslök, frisésallad, friterade nässlor och smörad kycklingbuljong	369:-
Rödtungafilé med sjökorall, österlensparris, stenbitsrom från öresund, gruyérékrokett och beurre blanc	329:-
Kolgrillad kalvfilé med sanshopeppar, fläderpicklad tomat, gröna bönor, teppanyakifläsk, sotad babygem och parmesanemulsion	345:-
Gnocchi med vit sparris, ramslök, rostad marconamandel, friterad silverlök, tryffel beurre blanc och riven wrångebäcksost	245:-
Skaldjursfat med tillbehör	dagspris
Dagens Tavla	dagspris

DESSERT

Donut med vaniljkräm, råhyvlat rabarber, inkokt rabarber, stekt havre, timjankrasse och mjölksorbet	119:-
Grillad bananglass med passionskola, kaka på choklad och banan, maräng, kakaonibs och manjaricrème	119:-
Ostar från "Ost & Delibaren" i Höganäs med tillbehör	139:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

Oysters "Marennes Oleron" with accessories	40:-/p
Toast Skagen, shrimps, mayonnaise, dark bread, red onion, bleak roe, lemon and dill	169:-
Grilled lobster with brioche, hollandaise, herb salad, potato crumbs, roasted peppers, fried silver onions and tarragon onions	239:-
Lightly boiled white asparagus with browned butter mayo, yuzu, soybeans, sour herbs, roasted brioche and elder pickled onions	165:-
Beef tartare with sour cream, potato pave, fermented cucumber, red onion and grated wrångebäck cheese	169:-

MAIN COURSE

Butter-fried monkfish with white asparagus, shiitake mushrooms, ramsons, frise salad, fried nettles and buttered chicken broth	369:-
Dover sole with sea coral, asparagus from österlen, lumpfish roe from öresund, gruyère croquette and beurre blanc	329:-
Charcoal grilled veal fillet with sansho pepper, elder pickled tomato, green beans, teppanyaki pork, roasted baby gem and parmesan emulsion	345:-
Gnocchi with white asparagus, spring onion, roasted marcona almond, fried silver onion, truffle beurre blanc and grated wrångebäck cheese	245:-
Seafood platter with accessories	daily price
Today's Special	daily price

DESSERT

Donut with vanilla cream, raw planed rhubarb, boiled rhubarb, fried oats, thyme cress and milk sorbet	119:-
Grilled banana ice-cream with passion fruit caramel, cake on chocolate and banana, meringue, cocoa nibs and manjaricream	119:-
Cheeses from "Ost & Delibaren" in Höganäs with accessories	139:-