

FÖRRÄTT

- Smörstekt vit sparris med ramslöskapris, hummerskum, picklad lök, ramslöksolja, örtsallad och potatisflarn 179:-
- Tartar på oxfile med marinerade spritärtor, schalottenlök, råhyvlat champinjon, crème på toppmurklor, picklad röd endive, krispig lök och riven gammelknas 189:-
- Crabcake med baby gem, avokadocrème, picklad chili, gravad lime, friterad purjolök, togarashi och ponzu glaze 195:-
- Kronärtskocka barigoule, picklad tomat, brioche krutong, råhyvlat rädisa, sandefjordsås, lökblomma och färskriven tryffel 179:-

VARMRÄTT

- Smörstekt piggvar med spritärtor, storkaviar, potatispavé, sotad lök, inlagd vit sparris och beurre blanc 425:-
- Torskrygg med saltbakad rotselleri, stekt grönkål, picklad rödbeta, grillad mandelgrädde, stenbitsrom och örtsallad 379:-
- Gödkalv entrecote med smörstekt vit sparris, toppmurklor, ramslökssmör, selleriknyte, jordärtskocks-crème, krispig fläsksvål och gremolataskey 369:-
- Gnocchi med crème ninon, spritärtor, torkad tomat, ramslök, krispig grönkål, saltrostad marconamandel och riven vesterhavssost 249:-
- Skaldjursfat med tillbehör dagspris
- Dagens Tavla dagspris

DESSERT

- Sorbet på äpple med terrin på äpple, vanilj och fermenterad kamotpeppar, smörad vaniljcrème, krispig kavring, råhyvlat äpple, riven vit choklad och oxalis 139:-
- Chokladglass med kanderade jordnötter, karamelliserad mjölk, syrlig maräng, skum på jordnötter och brynt chokladkaka 139:-
- Ostar från "Ost & Deli-baren" i Höganäs med tillbehör 149:-

SILLEN & MAKRI LLEN

STARTERS

- Butter-fried white asparagus with ramson capers, lobster foam, pickled onions, ramson oil, herb salad and potatoflarn 179:-
- Tartare of fillet of beef with marinated sugar peas, shallots, raw planed mushroom, cream on morels, pickled red endive, crispy onions and grated gammelknas 189:-
- Crabcake with baby gem, avocado cream, pickled chili, lime, deep-fried leeks, togarashi and ponzu glaze 195:-
- Artichoke barigoule, pickled tomato, brioche crouton, raw planed radish, sandefjord sauce, onion flower and fresh grated truffle 179:-

MAIN COURSE

- Butter-fried turbot with sugar peas, sturgeon caviar, potato pavé, smoked onion, pickled white asparagus and beurre blanc 425:-
- Cod loin with salt-baked celeriac, fried kale, pickled beetroot, grilled almond cream, lumpfish roe and herb salad 379:-
- Veal entrecote with butter-fried white asparagus, cream on morels, ramson butter, celery bun, jerusalem artichoke cream, crispy pork rind and gremolata gravy 369:-
- Gnocchi with creme ninon, sugar peas, dried tomato, ramson, crispy kale, salt-roasted marcona almond and grated vesterhavs cheese 249:-
- Seafood platter with accessories daily price
- Today's Special daily price

DESSERT

- Sorbet of apple with terrin of apple, vanilla and fermented campot pepper, buttered vanilla cream, crispy dark bread, raw planed apple, grated white chocolate and oxalis 139:-
- Chocolate ice cream with candied peanuts, caramelized milk, sour meringue, peanut foam and browned chocolate cake 139:-
- Cheeses from "Ost & Deli-baren" in Höganäs with 149:-