



Pralinmeny

4/5 – 6/7

Vit sparris med rökt sparrisgrädde, sotad vårlök, grön örtcreme och dillolja

White asparagus with smoked asparagus cream, smoked spring onion, green herb cream, and dill oil

Lättrimmad röding med sommarkål, säsongens primör, forellrom, krossad potatis, kavringskrisp, gräddfil och sås på blåmusslor och vitt vin

Baked trout with summer cabbage, first harvest vegetables, trout roe, crushed potatoes, rye bread crisps, sour cream, and mussels and white wine sauce

7/7 – 15/9

Svensk löjrom med variation på jordärtskocka, dill och skaldjursvinaigrette med rökt brynt smör

Swedish fish roe with a variation of artichoke, dill, and seafood vinaigrette with smoked browned butter

Kyckling på två vis; bröst och lår med sommarkantareller, kungsmussling, borretanalök, spetskål och morot, och kycklingvelouté med dragon

Chicken two ways; breast and thigh with summer chanterelles, king oyster, onion Borretana, pointed cabbage, and carrot, and chicken velouté with tarragon