

Meny

Alla Hjärtans Dag

14 februari 2026

Förrätter

Skagen

Handpillade nordhavsräkor, majonnäs, dill och rödlök, toppat med löjrom. En svensk klassiker.

Svampparfait

En läcker vegetarisk parfait serveras syltad svamp, picklad schalottenlök & surdegsbröd.

Tartar på biff

Klassisk blandad tartar serverad med picklad shimeji, friterad jordärtskocka och riven skånsk lagrad ost samt en klick löjrom.

Varmrätter

Kalvytterfilé med rödvinssås

Ytterfilé från kalv serveras med ett örtsmör, rödvinssås, brynta skogschampinjoner och potatiskaka.

Halstrad fjällrödingfilé

Serveras med en puré på persiljerot, vitvinssås, forellrom samt picklad kålrabbi.

Konfiterat anklår "l'orange" eller Tempeh

Smakrikt anklår serveras med en rostad skysås, morotspuré med toner av apelsin, smörstekt skogschampinion samt syrad svartkål. Vi gör en vegetarisk variant med tempeh.

Desserten

Fransk choklادتårta

med mjölkchokladganache, Marconamandel, hallonmousse och salt hallonkaramell.

"Skånsk äppelkaka"

En modern tvist på den klassiska äppelkakan. Stekt äpple serveras med sockerrostad kavring, kanderade hasselnötter samt vår egen vaniljglass.

Trerätters meny..... 695,- /person

Förrätt & varmrätt..... 575,- /person

Varmrätt & dessert ... 495,- /person

Kippers
KÄLLARE