

Sandbergs

À LA CARTE

Apéritif

Ett glas cava

Ett glas champagne



110 kr

175 kr

FÖRRÄTTER

Lufttorkad fläskkarré från Hemgården

Svensk blancherad sparris, tryffel, pinjenötter, lökpuré, granskottsolja, rostad jästvinägrett, karamellsten från Arla Unika
L, SU

185 kr

Krämig fisk- & skaldjurssoppa

Dagens fångst, räkor, musslor, rotfrukter, purjolök, nässelolja
B, F, L, SK, SU

185 kr

Tartar på saltbakade rödbetor

Rabarbervinägrett, inkokt rabarber, kräm på Wrångebäckost, smörstekt kavringscrumble, saltört, smörgåskrasse
G, L, SU, Ä

175 kr

Crudo på regnbåge

Ramslöksmajonnäs, pommes allumette, gurka, citronpärlor, picklad jalapeño, gurkört
F, SEN, SU, Ä

185 kr

Carpaccio på nötkött från svenska gårdar

Rostad mandel, rökt majonnäs, picklad silverlök, puffat ris, gelé på kvitten & fermenterade jordgubbar, Havgus 12
L, SEN, SU, Ä

185 kr

Blomkål med svenskodlad ostronskivling & portobello

Variation på blomkål med stekt svamp, picklad potatis, friterad surdeg, grillad lökolja
G, L

175 kr

HUVUDRÄTTER

Lammrostbiff & lammkorv smaksatt med salvia & timjan Potatis Royal med purjolök & Almnäs Tegel, morotspuré, glaserade primörer, pepparskum, smörad lammsky med confiterad vitlök & citron L, SE, Ä	365 kr
Schnitzel på svensk gris Stekt potatis, ärtor, svensk sparris & spenat, sherrysky, Havgus 12, karamelliserat löksmör, gräslöksolja, friterad kapris G, L, SU, Ä	295 kr
Quenelles de poisson blanc Vit fisk, pilgrimsmusslor, potatispuré, smörade ärtor, morötter, spenat, kräftsås smaksatt med konjak & krondildost från Arla Unika B, G, F, L, SK, SU, Ä	325 kr
Bakad fjällröding från svenska vatten Rostad havsgrädde, citronpicklad fänkål, rösti med friterad dill, smörstekt kål, dillolja, äpple, selleripuré F, L, SU	325 kr
Bakpotatis à la duchesse Stekt svamp, picklad silverlök, gräslök, tryffel, ostbéchamelsås L, SU, Ä	295 kr
Bourguignon på rödbetor & gotländska linser Rödbeta, morot, sautéerade champinjoner, vegansk pepparrotskräm BA, SU	285 kr



Se gärna vår separata dryckeslista eller
fråga oss om val av dryck till maten.

DESSERTER

Klassisk crème brûlée Bakad vaniljcrème med knäckigt täcke L, Ä	95 kr
Friterad Wrångebäckost Äppelkompott, honung från Ribbenås, mandel, tryffel G, L, M, Ä	145 kr
Inkockt rabarber "sprit" & vispad vit choklad Karamelliserade valnötter, havrecrumble, röd shiso, salt citron L, N, Ä	125 kr
Bubblor & blåbär Blåbärssorbet, fermenterad bärglaze, oxalis SU	115 kr
Dagens glass eller sorbet Fråga din servitör	55 kr/kula