

# LÄGENHETEN

*By Animo*

## SNACKS

Ostron, pepparrotsgrädde, dill och gurka  
*Oysters, horseradish cream, dill and cucumber*

Råraka, parmesan, harissakaramell och smörgåskrasse  
*Hashbrown, parmesan, harissa sirup and cress*

Tartelette, Caviar, wasabismetana och picklad schalottenlök  
*Tartelette, Caviar, wasabi smetana and pickled shallots*

**DRYCKESFÖRSLAG:** MV, Brut Réserve, Charles Heidsieck, Champagne

## FÖRRÄTT/STARTER

Grön gazapacho med kallrökt torskrygg, avokado, färskost, kaffir lime och jalapeño  
*Green gazpacho with cold smoked cod fillet, avocado, creme cheese, kaffir lime and jalapeño*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2023, Grüner Veltliner, Kein Name, Niederösterreich

## VARMRÄTT/MAIN COURSES

Hängmörad Ryggbiff med broccoli och grillad märg, sommarbönor, grön sparris och ramslök  
*Dry aged Sirloin steak with broccoli and grilled bone marrow, green beans, asparagus and ramson*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2022, Haus Klosterberg Pinot Noir, Markus Molitor, Mosel

*eller/or*

Bakad Piggvar med färskpotatis, picklad gurka, hasselnöt, kryddostsmör och blåmusselvelouté  
*Turbot with new potatoes, pickled cucumber, roasted hazelnut, fennel butter and blue mussel velouté*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2023, Albariño, Bodegas La Val, Rías Baixas

## DESSERT

Rårörda svartvinbär med enbärshonung, citroncurd, earl grey och färskostparfait  
*Blackcurrants with juniper honey, lemon curd, earl grey and creme cheese parfait*

**DRYCKESFÖRSLAG:** 2021, Beerenauslese Cuvée, Kracher, Neusiedlersee

**Mat: 1450:- per person**

**Dryckespaket: 800:- per person\***

*\*Dryckespaketet kan komma att ändras inför ert besök, aktuellt pris anges på plats.*