

LÄGENHETEN

By Animo

Aktuell meny avser oktober

SNACKS

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

Löjrom, smetana, fläder och picklad schalottenlök
Bleak roe, sour cream, elderflower and pickled shallots

Pâte à choux, parmesan, tryffel och sherry
Pâte à choux, parmesan, truffles and sherry

DRYCKESFÖRSLAG: MV, Brut Réserve, Charles Heidsieck, Champagne

FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Sotad hummer med stuvad majs och svart trumpetsvamp,
rostad mandel, hummerhollandaise, dragon och gochugaru
*Torched lobster with creamed corn and black trumpet mushroom,
roasted almond, lobster hollandaise, taraggon and gochugaru*

DRYCKESFÖRSLAG: 2010, Riesling sur lie, Weingut Querbach, Rheingau

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Stekt ankbröst med gräddrostad kålrotcreme, sesam, stjärnanissky och ankleversmör
Seared duck breast with roasted rutabaga puree, sesame, star anise jus and foie gras

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Côtes du Rhône, Domaine de Cristia

eller/or

Bakad Piggvar med fänkål, picklad gurka, rostad hasselnöt, kryddostsmör och blåmusselvelouté
Turbot with fennel, pickled cucumber, roasted hazelnut, fennel butter and blue mussle velouté

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

DESSERT

Blåbär med varm mandelkaka, brynt smörkola och yuzu
Blueberries with warm almond cake, browned butter caramel and yuzu

DRYCKESFÖRSLAG: 2021, Katinka Late Harvest, Patricius, Tokaj

Mat: 1550:- per person

Dryckespaket: 900:- per person*

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