

LÄGENHETEN

By Animo

April 2026

SNACKS

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

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

Pâte à choux, västerbottenost, syrat äpple och fänkål
Pâte à choux, västerbotten cheese, apple and fennel

DRYCKESFÖRSLAG: 2015, Millésime Premier Cru, Lacourte Godbillon, Champagne

FÖRRÄTTER/STARTERS

Tonfisk tataki med röd curry, blodgrape, rostade macadamianötter, ingefära, vit soja och kokos
Tuna tataki with red curry, grapefruit, roasted macadamia nuts, ginger, white soy and coconut

DRYCKESFÖRSLAG: 2024, Grüner Veltliner Langenlois, Rabl, Niederösterreich

Bakad vit sparris med stenbitsrom, rostad macadamianöt, sandefjordsås, sake och yuzu
Baked white asparagus with lumpfish roe, roasted macadamia nuts, sandefjord sauce, sake and yuzu

DRYCKESFÖRSLAG: 2024, Saar Riesling 'Faß 16', Peter Lauer, Saar

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Kalvrygg med spritärtor, spetskål, kapris och smörad spenat
samt camembert, ramslök och tryffel
*Veal entrecôte with green peas, pointed cabbage, capers and buttered spinach,
camembert, ramson and truffles*

DRYCKESFÖRSLAG: 2020, Blauer Spätburgunder, Weingut Knipser, Pfalz

eller/or

Bakad Piggvar med inkokt kronärtskocka, blåmusselvelouté, jalapeno och bergamott
Baked Turbot with barigoule artichoke, blue mussle velouté, jalapeno and bergamott

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Mâcon-Bussièeres Les Clos, Joseph Drouhin, Bourgogne

DESSERT

Rabarbersorbet med vispad vit choklad, pistage och citronverbena
Rhubarb sorbet with whipped white chocolate, pistachio and lemon verbena

DRYCKESFÖRSLAG: 2022, Zweigelt Auslese, Kracher, Niederösterreich

Mat: 1550:- per person

Dryckespaket: 900:- per person

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