

LÄGENHETEN

By Animo

Maj 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: MV, Brut Réserve, Charles Heidsieck, Champagne

FÖRRÄTTER/STARTERS

Crudo på citrusgravad hälleflundra med tomat, grillad paprika, syrad grädde,
iskall tom yam, röd chili och koriander
*Crudo of citrus-marinated halibut with tomato, grilled bell peppers, sour cream,
tom yam, red chili and coriander*

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Zeltinger Himmelreich Kabinett, Markus Molitor

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, smörad spenat
samt camembert, ramlök och tryffel
*Veal entrecôte with green peas, pointed cabbage, capers, buttered spinach,
camembert, ramson and truffles*

DRYCKESFÖRSLAG: 2020, Blauer Spätburgunder, Weingut Knipser, Pfalz
eller/or

Bakad Piggvar med inkokt kronärtskocka, blåmusselvelouté, jalapeño och bergamott
Baked Turbot with barigoule artichoke, blue mussle velouté, jalapeño 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.*