

# LÄGENHETEN

*By Animo*

Juni 2026

## SNACKS

Ostron, pepparrotsgrädde, 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, ramslök 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 Röding med blomkål och krispigt ris, vitvinnssås, krabbsmör och röd curry  
*Baked arctic char with cauliflower and crispy rice, white wine sauce, crab butter and red curry*

**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.*