

LÄGENHETEN

By Animo

September/Oktober 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 hamachi och tomat med grillad paprika, syrad grädde, iskall tom yam, röd chili och kumquats
Crudo of citrus-marinated hamachi and tomato with grilled bell peppers, sour cream, tom yam, red chili and kumquats

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Zeltinger Himmelreich Kabinett, Markus Molitor

Oscietra Caviar med grillad potatispuré och picklad fänkål, vattenkrasse, krondill och wasabi
Oscietra Caviar with grilled potato purée and pickled fennel, watercress, flowered dill and wasabi

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Gamlitz Sauvignon Blanc, Lackner-Tinnacher, Südsteiermark

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Pepparstek oxfile "black and white" med karamelliserad kål och svamp, madeirasky, kycklinggrädde, grillad miso och kyndel
Pepper crusted beef tenderloin "black and white" with caramelized cabbage and mushrooms, madeira jus, chicken cream, grilled miso and savory

DRYCKESFÖRSLAG: 2023, Vinha do Sabor, Vale D Maria, Douro

eller/or

Bakad piggvar med blomkål och krispigt ris, vitvinssås, krabbsmör och röd curry
Baked turbot with cauliflower, crispy rice, white wine sauce, crab butter and red curry

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

DESSERT

Persikosorbet med vispad vit choklad, hallon och rostad marconamandel
Peach sorbet with whipped white chocolate, raspberries and roasted marcona almond

DRYCKESFÖRSLAG: 2025, Cuvée Auslese, Kracher, Niederösterreich

Mat: 1550:- per person

Dryckespaket: 900:- per person

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