LÄGENHETEN
By Animo

November 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

Påte à choux, västerbottenost, syrat äpple och fänkål
Påte 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: 2024, Zeltinger Himmelreich Kabinett, Markus Molitor, Mosel

***

Sotad hummer med stuvad majs och rostad jordnöt, hummerhollandaise, dragon och gochugaru
Torched lobster with creamed corn and roasted peanuts, lobster hollandaise, tarragon and gochugaru

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

VARMRÄTT/MAIN COURSES

Pepparstekt oxfilé ”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: 2024, Mâcon-Bussières Les Clos, Joseph Drouhin, Bourgogne

DESSERT

Rårörda svartvinbär med punschglass och lemoncurd, rostad mandelmassa och grön kardemumma
Black currants with Swedish punsch ice cream and lemon curd, toasted almonds and green cardamom

DRYCKESFÖRSLAG: 2025, Cuvée Auslese, Kracher, Niederösterreich

Mat: 1550:- per person
Dryckespaket: 900:- per person
**Dryckespaketet kan komma att ändras inför ert besök*