



FÖRRÄTTER/STARTERS

Jordärtskockssoppa med syltad persiljerot, friterad jordärtskocka och krasse <i>Jerusalem artichoke soup with pickled root parsley, fried Jerusalem artichoke and cress</i>	145:-
Lättrökt lax med syrad grädde, dill och torkad potatis <i>Lightly smoked salmon with soured cream, dill and dried potatoes</i>	155:-
Kycklingterrin med pistage samt portvinskokta russin och variation på lök <i>Chicken Terrine with pistachio, port-boiled raisins & a variation of onions</i>	135:-
Ports klassiska Skagenröra med löjrom, surdegskrutong och dill <i>Port's classic Skagen with bleak roe, sourdough crouton and dill</i>	165:-
Ports löjromstost med rödlök, dill & syrad grädde <i>Port's bleak roe-toast with red onion, dill & soured cream</i>	205:-

VARMRÄTTER/MAINS

Poherad torskrygg med puré på rödbeta, sotad spetskål och eldat körvelsmör <i>Poached cod with beetroot puree, blackened cabbage and flamed chervil butter</i>	280:-
Svensk hängmörad ryggbiff 56°c med fröig morot, syrad morot och dragonmajonnäs <i>Swedish hang-dried sirloin 56°c with seedy carrot, tarragon mayonnaise and pickled carrot</i>	285:-
Vildsvin med äpple och salvia, rotselleri, lingon och gräddig äppelsås <i>Wildboar filled with apple and sage served with celery root and lingonberry and creamy applesauce</i>	255:-
Vedeldad kålrot, vit bönpuré med skånsk herrgårdsost, gari på kålrot, champinjon & smörad buljong <i>Wood-fired rutabaga, white bean-puree with "Skånsk" cheese, gari on rutabaga, mushroom and buttered bouillon</i>	205:-
Hängmörad Entrecôte med tomatsallad, bearnaisekräm och pommes frites <i>Dry-aged beef Entrecôte tomato salad, béarnaise cream & french fries</i>	345:-

DESSERTER&ÖST/DESSERTS&CHEESE

Klassisk crème brûlée med svartvinbärsglass <i>Classic Creme Brûlée with blackcurrant icecream</i>	105:-
Bakad mandeltartelett med citronverbena, kryddig äppelkompott och vaniljglass <i>Baked almond tart with spicy apple compote, lemonverbena & vanilla icecream</i>	135:-
Choklad och jordnötspastej med havtornssorbet och apelsincurd <i>Chocolate and peanutpaste with seabucktornssorbet and orangecurd</i>	135:-
Utvalda ostar med husets marmelad <i>Our selection of cheese with marmalade</i>	145:-

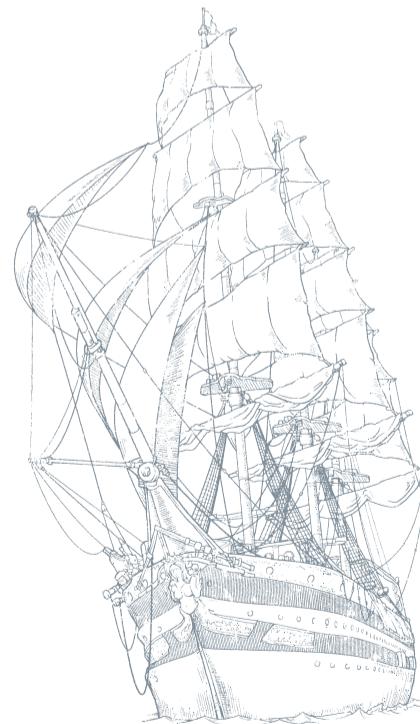
FRÅN HAVET FROM THE SEA

Moules frites, vinkokta musslor med vitlök & persilja <i>Moules frites, wine cooked mussels with garlic and parsley</i>	195:-
Ostron, Fine de Claire, tabasco & schalottenlök <i>Oysters, Fine de Claire, tabasco & shallots</i>	35:-/st



Ett glas Champagne
A glass of champagne

125:-



Rätterna i våra menyer kan innehålla allergener. Vänligen hör med oss om avvikande kost så vi kan ta hand om er på bästa sätt.
Our dishes may contain allergens. Please consult us regarding any dietary requirements so that we can look after your needs in every way.