

GÖRVÄLNS

FYRARÄTTERS 825:-

À LA CARTE

KALVTARTAR

ramslöksemulsion, krispig potatis,
nässla, schalottenlök

VIT SPARRIS

ostkräm, stenbitsrom, syltad citron,
brynt smör, körvel och gräslök

VÅRLAMM

rostad lammsky, toppmurklor, knipplök,
sobrasada-smör, radicchio / frisésallad

GLASRABARBER

rostad gräddglass, torkad yoghurt,
spansk körvel

PSST! GÅ EN TRAPPA
UPP TILL BAREN EFTER
MIDDAGEN OCH NJUT
AV EN DRINK I VÅRA
SALONGER.



IDÉN BAKOM MATEN

Vi arbetar enligt konceptet Clean Eating by us™ vilket innebär att vi vill laga mat som berör, inte bara våra sinnen, utan också våra kroppar. Maten ska vara så hållbar och näringssrik som möjligt, och vi sätter det gröna i fokus och bygger rätten samt menyen utifrån det. Istället förkling proteinet. Menyerna skapar vi i säsong. Vi använder i möjligaste mån ekologiska grönsaker och väljer noga ut gårdarna och producenterna för kött, mejeri och fisk då vi vill leverera hållbar gastronomi.

FÖRRÄTTER

JORDÄRTSKOCKA 175:-

puré och chips av jordärtskocka, svampfond,
picklat äpple, dillolja, buskkrasse

VIT SPARRIS 175:-

ostkräm, stenbitsrom, syltad citron,
brynt smör, körvel och gräslök

KALVTARTAR 225:-

ramslöksemulsion, krispig potatis,
nässla, schalottenlök

VARMRÄTTER

PIGGVAR 345:-

blåmusselveloute, rökt smör,
ämnesgurka, grön sparris, dill

VÅRLAMM 355:-

rostad lammsky, toppmurklor, knipplök,
sobrasada-smör, radicchio / frisésallad

GRÖN SPARRIS 245:-

smörad sparrisvelouté, ämnesgurka, ramslök,
vår lök, marconamandel, havugusost

OSTSERVERING

FRÅN ARLA UNIKA 165:-

havugusost, honung, brynt smör,
marconamandel, friterad salvia, tryffel

DESSERTER

GLASRABARBER 165:-

rostad gräddglass, torkad yoghurt,
spansk körvel

CLAFOUTIS 165:-

blodapelsin, crème diplomat

4 X PRALIN 175:-

4 olika praliner från vår konditor Sussie

GÖRVÄLNS

FOUR COURSES 825:-

À LA CARTE

VEAL TARTAR

chive emulsion, crispy potatoes,
nettle, shallot

WHITE ASPARAGUS

cream cheese, roe, pickled lemon,
browned butter, chervil and chives

SPRING LAMB

roasted lamb gravy, morels, spring onions,
sobrasada butter, radicchio / frisee salad

RHUBARB

roasted ice cream, dried yogurt,
Spanish chervil

PSST! GO UPSTAIRS
TO THE BAR AFTER
DINNER AND ENJOY
A DRINK IN OUR
SALONS.



THE IDEA BEHIND THE FOOD

We work according to the concept of Clean Eating by us™, which means that we want to cook food that touches our minds and also our bodies. The food must be as sustainable and nutritious as possible, and we put the green in focus and build the dish and the menu based on that, instead of around the protein. We create the menus in season. We use organic vegetables as much as possible and carefully select the farms and producers for meat, dairy and fish as we want to deliver sustainable gastronomy.

STARTERS

JERUSALEM ARTICHOKE 175:-

artichoke puree and chips, mushroom stock,
pickled apple, dill oil, cress

WHITE ASPARAGUS 175:-

cream cheese, roe, pickled lemon,
browned butter, chervil and chives

VEAL TARTAR 225:-

chive emulsion, crispy potatoes,
nettle, shallot

MAIN COURSES

TURBOT 345:-

blue mussel velouté, smoked butter,
cucumber, green asparagus, dill

SPRING LAMB 355:-

roasted lamb gravy, morels, spring onions,
sobrasada butter, radicchio / frisee salad

GREEN ASPARAGUS 245:-

buttered asparagus velouté, pickled cucumber,
scallion, spring onion, marcona almond,
havgus cheese

CHEESE SERVING

FROM ARLA UNIKA 165:-

havgus cheese, honey, browned butter,
marcona almond, fried sage, truffle

DESSERTS

RHUBARB 165:-

roasted ice cream, dried yogurt,
Spanish chervil

CLAFOUTIS 165:-

blood orange, crème diplomat

4 X PRALINES 175:-

4 different pralines from our
pastry chef Sussie