

OKTOBER

FÖRRÄTTER

Trattkantarellsoppa 149: -

Krämig och smakrik trattkantarellsoppa, smörstekta kantareller, picklad silverlök, krasse

Carpaccio på Oxe 159: -

Tunt skivad oxe, picklad fänköl, pinjenötter, ruccola, rostad tryffelmayo, Parmesan

Kompass Skalsdjurstoast 159: -

Skagenröra på handskalade räkor, smörstekt bröd, toppat med stenbitsrom

Ost & Charkbricka 229: - (2 pers)

Noga utvalda charkuterier och ostar, marmelad, oliver, knäcke

VARMRÄTTER

Torskrygg 349: -

Pocherad Torskrygg, potatispuré, ärtpuré, säsongens rotfrukter, forellrom, Sandefjordsås

Moule Frites 249: -

Vitvinskokta blåmusslor, smaksatta med chili, vitlök, färska örter serveras med husets pommes och aioli

Fish & Chips 229: -

Pankofriterad Torskfilé, remouladsås, handskalade räkor, husets pommes

Saffransdoftande fisk & skaldjursgryta 289: -

Saffransdoftande fisk och skaldjursgryta på havets läckerheter, serveras med bröd

Kolgrillad Oxfilé 349: -

Kolgrillad Oxfilé, potatisgratäng, Cognac- och pepparsås, höstens primörer, örtsmör

Boeuf Bourguignon 279: -

Högrek, knaprigt sidfläsk, picklad lök, säsongens svamp, rödvinssky, potatispuré

Örtrostad Blomkål 189: - (Veg)

Örtrostad blomkål, betor, grönkål, Chimichurri, ramslöksmajonnäs

Noth!ing Fishy 199: - (Veg)

Vegetarisk Fish & chips, dansk remouladesås, husets pommes

DESSERT

Crème Brûlée 109: -

Hemmagjord hallonsorbet, Tonkaböna

Äpplepaj 109: -

Äppelpaj på skånska höstäpple med kanel serveras med hemmagjord vaniljglass, karamell

Hallonsorbet 69: -

BARNMENY

Fish & Chips 109:-

Pankofriterad torskfilé, remouladsås, husets pommes

Köttbullar 109: -

Köttbullar, potatispuré, gräddsås, lingon

