



Chefs Table Meny

Hösten /Autumn2025

*"Helt fantastiskt. Vi hade Chefs table och vi "åkte" mat och vin av högsta klasstill bra pris!
Familjärt, hundvänligt och en fantastiskt personlig service!"*

★★★★★ – Gästrecension på Google

Låt köket ta kommandot och följ med på en kulinarisk resa.

Vår Chef's Table-Meny Är En Upplevelse Utöver Det Vanliga, Där Vi Låter Råvarorna Och Kreativiteten Styra Vad Som Serveras För Kvällen.

SNACKSMIX

Löjrom, chips och dip, saltgurka, smetana & honung, gordaloliver,
marcona mandel/ White Bait Roe, chips and dip, pickles, sour cream & honey, Gordalo olives,
Marcona almonds

FÖRRÄTTER

Därefter Delar Ni På Tre Av Kvällens Utvalda Förrätter I Sharing-Stil, Innan Ni Bjuds På Varmrätten/ Then you will share three of the evening's selected starters in a sharing style, before being served the main course:

TOMAHAWK

Entrecote På Ben, Parmesanfries, Tomatsallad,
Picklad Lök, Sauce Bearnaise, Rödvinsås(Entrecote On The Bone, Parmesan Fries, Tomato
Salad, Pickled Onions, Bearnaise Sauce, Red Wine Sauce

DESSERT

Mjölchokladbavoraise, Jordnötskaramell, Vaniljglass, Hallonsås,
Kakaokorall/ Milk Chocolate Bavarian Cream, Peanut Caramel, Vanilla Ice Cream, Raspberry
Sauce,
Coral Cake

En Kväll För Den Som Vill Njuta Fullt Ut – Alltid Med Kökets Personliga Prägel.

900kr/person

Med tillhörande dryck/With accompanying drinks

1500kr/person