

GÖRVÄLNS

FYRÄRTTERS 825:-

À LA CARTE

BAKAD ENDIVE

honung, valnöt, smetana,
fransk vattenkrasse

PILGRIMSMUSSLA

jordärtskocka, syrligt äpple, dillolja

HJORT

viltsky, kålrot, vinteräpple

CHOKLADKRÄM

rostade hasselnötter, brynt smör,
vaniljglass

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 näringsrik som möjligt, och vi sätter det gröna i fokus och bygger rätten samt menyn utifrån det, istället för kring 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

BAKAD ENDIVE 175:-

honung, valnöt, smetana,
fransk vattenkrasse

VARIATION PÅ JORDÄRTSKOCKA 175:-

syrligt äpple, dillolja

KALVTARTAR 225:-

purjolök, smetana, Havgus och örter från
Johannas Trädgårdar

PILGRIMSMUSSLA 195:-

jordärtskocka, syrligt äpple, dillolja

VARMRÄTTER

SKREIRYGG 345:-

sobrasada, blåmusselvelouté, rotselleri

HJORT 355:-

viltsky, kålrot, vinteräpple

BUTTERNUTPUMPA 245:-

grönkål, vinteräpple, brynt smör

OSTSERVERING

FRÅN ARLA UNIKA 160:-

honung, friterad salvia, tryffel,
marconamandel

DESSERTER

CLAFOUTIS 165:-

blodapelsin, crème diplomat

LINGONSORBET 175:-

färskost, atsinakrasse, fänkålspollen, maräng

CHOKLADKRÄM 165:-

rostade hasselnötter, brynt smör,
vaniljglass

GÖRVÄLNS

FOUR COURSES 825:-

À LA CARTE

BAKED ENDIVE

honey, walnut, sour cream,
french watercress

SCALLOP

jerusalem artichoke, sour apple, dill oil

VENISON

game gravy, turnip, winter apple

CHOCOLATE CREAM

roasted hazelnuts, browned butter,
vanilla ice cream

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

BAKED ENDIVE 175:-

honey, walnut, sour cream,
french watercress

VARIATION ON JERUSALEM ARTICHOKE 175:-

sour apple, dill oil

VEAL TARTARE 225:-

leek, sour cream, Havgus cheese and herbs

SCALLOP 195:-

jerusalem artichoke, sour apple, dill oil

MAIN COURSES

SKREI 345:-

sobrasada, blue mussel velouté, celeriac

VENISON 355:-

game gravy, turnip, winter apple

BUTTERNUT PUMPKIN 245:-

kale, winter apple, browned butter

CHEESE SERVING

FROM ARLA UNIKA 160:-

honey, fried sage, truffle,
marcona almond

DESSERTS

CLAFOUTIS 165:-

blood orange, créme diplomat

LINGONBERRY SORBET 175:-

cream cheese, watercress, fennel pollen,
meringue

CHOCOLATE CREAM 165:-

roasted hazelnuts, browned butter,
vanilla ice cream