

Förrätter

Handpillade Räkor

Handpillade räkor, smörrostad brioche, majonnäs & citron
50 gram/100 gram
150/250 :-

Oxtartar

Handskuren tartar på oxinnanlår, krispigt dinkel, ramslökskapris & lagrad skånsk hårdost
150 :-

Nypotatis & stenbitsrom

Eldad nypotatis i sandefjordsås, färsk stenbitsrom, citron & isad lök
140 :-

Vit sparris

Inkokt vit sparris, smörsås smaksatt med fläder & ramslök från Lill-Olas
175 :-

Varmrätter

Grillad ryggbiff

Kolgrillad skånsk biff, sås på 3 sorters peppar & konjak
med sallad på skånska tomater & färsk lök samt friterad färskpotatis.
350 :-

Helstekt flundra

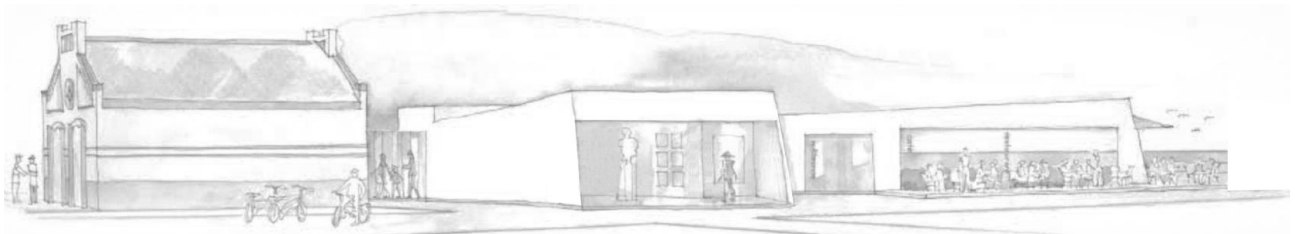
Sandflundra stekt på sitt ben, smörstekta svampar, örter, schalottenlök & citron i brynt smör
samt skummig kycklingbuljong & färskpotatis
265 :-

Pumphusets fisk & skaldjursoppa

Bakad hälleflundra, ångade primörer, gurka, fänkål, räka, blåmusslor,
gräddig buljong på blåmussla & dillolja
295 :-

Blomkål & svamp

Blomkål i variation med friterad krokett på odlad svamp, grillad gurka, brynt smör,
krasse & saltrostad mandel
225 :-



Efter maten

Rabarber

Variation på rabarber med rostad dinkel, yoghurt & rabarbersorbet.

115 :-

Jordgubbar

Svenska jordgubbar, isad gin & jordgubbsbuljong samt mjölksorbet

115 :-

Glass & sorbet

Fråga om dagens smaker

75 :-

Kaffe

Bryggkaffe

35 :-

Dubbel espresso

34 :-

Cappuccino

55 :-

Cortado

45 :-

The

Old grey

Roobios

Grönt te

25 :-

