

Köket Falkenberg  
Menu Winter 2020

Bränd havskräfta med pumpapuré och saltrostade pumpakärnor  
*Torched Norwegian lobster with pumpkin purée and salt roasted pumpkin seeds*

Bakad pilgrimsmussla med kålrabbi, sjökorall och senapsfrön  
*Baked scallop and kohlrabi with samphire and mustard seeds*

Krispig jordärtskocka med picklade fläderbär, färsk tryffel och krasse  
*Crispy sunchoke with pickled elderberries, fresh truffle and cress*

Gris från Ragnarsson med rotselleri, körvel och inlagda tranbär  
*Pork from Ragnarsson with celeriac, chervil and pickled cranberries*

Fermenterade blåbär med yoghurt sorbet och granskottsolja  
*Fermented blueberries with yoghurt sorbet and pine spruce oil*

*Stora menyn inkluderar även,  
The big menu also includes,*

Smör pocherad torsk och färsk wasabi från Island med ”plockfiskur”  
*Butter poached cod and fresh wasabi from Iceland with “plockfiskur”*

Karamelliserad kittost med bovete, äpple och ängsyra sorbet  
*Caramelized washed rind cheese with buckwheat, apples and sorrel sorbet*

Plommon med mjölkchokladmousse och kaksmulor  
*Plum with milk chocolate mousse with crumble*

**Meny 695:- / 945:-**

*Menu*

**Dryckesmeny 595:- / 795:-**

*Wine menu*

**Juicemeny 395:- / 595:-**

*Juice menu*