



Varmrätter

- Lammytterfilé Pasquale // Fram för god djurhållning!** **2**
Det allra finaste lammkött vi kunnat få tag i. Det blir bäst om det steks "medium", alltså rosa inuti (- så gör kocken lycklig!!). Serveras med rosmarinsky och krämig potatis- och blomkålsgratäng. Finemang!
- Pesce Doppia // Ät fisk. Ät mera fisk.** **2**
Filébitar av kvällens två fiskar steks i smör och serveras med en sallad på säsongens nyskördade grönsaker tillsammans med Caesardressing.
- Kyckling från Bjäre // Skånsk pippi med italiensk eskort.** **1**
Den bakade bröstfilén glaceras för doft och smak med gremolata, som är citronzest, vitlök och persilja i olivolja, och serveras med risotto med vårens grönsaker och madeirareduktion.
- Pasta Linguine dal mare // Havet är bäst i väst. Portofino också.** **1**
Smal bandpasta i en klar och lätt rätt med fyllning av skaldjur (räkor, blåmusslor och havskräfta) med doft och smak av citron, vitlök, chili och persilja. Samt vårlök. Viva!
- Ryggbiff Black Angus // HM 21 (fråga gärna om detta!)** **2**
Specialstyckad biff, från Skottland, mör, smakrik och saftig. Steks i smör för den kraftiga smakens skull och serveras med saltrostad färskpotatis, ragu på tomat och bönor samt rödvinsreduktion.
- Torskrygg Jean - Jaques R. // Godkänd torsk, förstås.** **2**
Kokt torskrygg serveras med blåmusslor, handskalade räkor och färskpotatis i en musselsky med doft av vin, vitlök, persilja och schalottenlök. Back to basic!