



# Annas trerättersmeny

## Förrätt

Potatiskroket med löjrom, smetana,  
citronfluid & isad rödlök

## Varmrätt

Abborre från Västerviks skärgård  
med gremolata, grillade primörer &  
dillslungad potatis

## Dessert

Slottsholmens krossade drömmar,  
lingon, vaniljgrädde, jordgubbar & kolasås

565.-/person

Kan bokas mellan 6 juni- 10 augusti

# Historian bakom varmrätten

“Menyn som vår kökschef Christopher har tagit fram är en samling av några riktiga favoriträtter. Vi börjar och avslutar med två älskade klassiker och varmrätten är inspirerad av sommarminnen från min barndom.

När jag var liten fiskade jag ofta abborre med min morfar ”Totta” utanför lantstället på Viggsö i Stockholms skärgård. Innan vi rodde ut inredde jag en skottkärra med vatten, stenar och alger som fick bli ett tillfälligt hem för fiskarna som var för små för att äta. Det var noga att vi släppte ut dem efter en stund men jag älskade alltid det där skottkärre-akvariet. Abborren serverades alltid med färskpotatis och dill precis som vi gör här.

Hoppas att det smakar!”

Hälsningar  
Anna Ulvaeus

