

3-RÄTTERS MENY

FÖRRÄTT

Lättrök, friterad fläksida

med örtaoli samt picklad fänkål med stjärnanis

HUVUDRÄTT

Röring

med champagnesmörsås, potatiskroetter med västerbottenost, spetskål & forellrom

DESSERT

Hallonmousse

med smörstekt sockerkaka, maräng & chokladbräck

445 kr/person

Är du allergisk?

Fråga personalen om innehåll

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd på hembakat bröd & långlagrad ost, aioli	65 kr
Rökta räkor husets rökta räkor, hembakat bröd samt 2 av husets såser	155 kr <i>halv</i>
Citrusgravad lax med salt lemoncurd, rågrödschips & örtsallad	115 kr
Friterad, lättrokt fläksida med örtaioli & picklad blomkål med stjärnanis	95 kr

FÖR GÄSTER UNDER 12 ÅR

Pasta bolognese svensk pasta penne, hemgjord bolognese på svenskt kött	75 kr
Fish and chips rimmad kolja, tartarsås	125 kr
Varmrökt lax vår egenrökta lax från Färöarna, romsås, kokt potatis	135 kr
Pommestallrik pommes frites, aioli	45 kr

HUVUDRÄTTER

Varmrökt lax vår egenrökta lax från Färöarna, romsås, kokt potatis	275 kr
Fish and chips på rimmad kolja, pommes, tartarsås, ärtpuré	255 kr
Räkmacka på hembakad danskt rågbröd, handskalade räkor, ägg, majonnäs	225 kr
Helgens vegetariska fråga personalen	185 kr
Röring (dagens fångst av antingen öring, regnbåge eller röding) med champagnesmörås, kroketter med västerbotten samt forellrom	275 kr
Bouef Bourguignon på högrev serveras med rökt sidfläsk, smålök samt tryffelpotatispuré	245 kr

DESSERTER

allt görs för hand i vårt kök eller hämtas väldigt nära

Friterad camembert på svensk camembert från Jürs mejeri, myltade hjortron	115 kr
Mandelparfait med myltade hjortron & flarn på karamelliserad vit choklad	95 kr
Hallonmousse med smörstekt sockerkaka, marängar & chokladbräck	115 kr
Praliner 3 sorters praliner/tryfflar	65 kr

ELLER 1 PRALIN FÖR 25 KR/ST

eget rökeri - eget bageri - hemlagat

KAFFEDRINKAR

Espresso Martini Absolut vodka vanilj, espresso, kaffelikör	140 kr
Irish coffee whisky, socker, grädde	140 kr
Kaffe karlsson baileys, cointreau, grädde	140 kr

