

MIDDAGSMENY

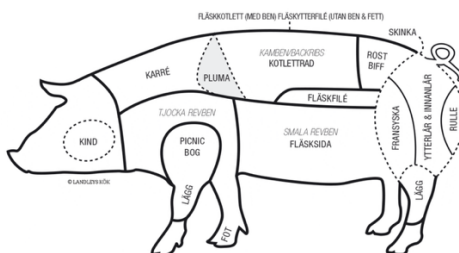
Förrätter

Chili- & vitlöksfrästa rödräkor med rostad aioli och surdegsbröd | **145 kr**

Matjessillfilé med friterad Västerbottenskroket, hackad lök, smetana och brynt smör | **185 kr**

Skagenröra på smörstekt levain, picklad rödlök & forellrom | **185 kr**

Kryddrubbad pluma (mör styckningsdetalj ovanpå kotlett) i salladsblad med kimchimayo, picklad ingefära, chili och koriander | **145 kr** (3 st), **220 kr** (6 st)



Huvudrätter

Lammytterfilé med gotländsk lammkorv, vit bön- och tahinikräm, sparris- och löksallad, krossad potatis med parmesan och rödvinssky | **330 kr**

Entrecôte med Café de Paris-smör, rödvinssås, pommes och tomatsallad | **375 kr**

Västerbottengratinerad lax med Sandefjordsås, sparris, forellrom och färskpotatis | **325 kr**

Sojabakad portabello gratinerad med fetaost- och bönkräm, sparris och löksallad | **230 kr**

Caesarsallad med räkor, rädisor, sparris och hyvlad parmesan | **245 kr**

Caesarsallad med varm harissakryddad kycklinglårfilé, baconkrutonger och hyvlad parmesan | **235 kr**

Gratinerad chèvre med honung, sallad, rostade rödbetor, vitvinskotta päron, valnötter och balsamicodressing | **220 kr**

Desserter

Vittvinskott päron med uppvispad After Eight-panacotta och chokladsås | **145 kr**

Smörstekt sockerkaka med fläderkräm, bär och sötsaltade mandlar | **145 kr**

Saffranspannkaka med vispad grädde, salmbärssylt & mandelkross | **120 kr**

Vaniljglass med jordgubbar | **85 kr**

Cointreauryffel | **55 kr**

Vi använder lokalproducerade råvaror i så stor utsträckning det är möjligt. När gotländska alternativ saknas, väljer vi svenskt, nordiskt och europeiskt – i den ordningen.

Har du allergier? Fråga oss!

Tack för besöket
välkommen tillbaka!