



FÖRRÄTTER

RÅBIFF 225 KR

Bakad selleri, dragon emulsion, citron, bovete & smulad svecia från Falbygden

ROSTAD BLOMKÅL 165 KR

Havus 12, svart citron, brynt smöt, gula russin, spetskål, blomkålspuré & Marconamandlar

OSTRON 45 KR/ST

Mignonette, Tabasco & Citronklyfta

VARMRÄTTER

BAKAD RÖDING 365 KR

Sauterad svartrot, äpple, gurka, gräslök, citronette, dill, forellrom, potatispuré & vitvinsås med messmör

WIENERSCHNITZEL 305 KR

Kalvrygg, rödvinsås, brynt sardell - citron & timjansmör, kapris, citron, sallad & pommes frites
Växtbaserad alternativ på rotselleri - 255kr

CHEESEBURGARE 245 KR

Högre & bringa, cheddar från Väddö, picklad svamp, persilja, lökmajonnäs & pommes frites
Finns även som vegetariskt alternativ

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 120 KR

Klassisk med vaniljstång

PRALINER 40 KR/ST

Fråga personalen om kvällens smaker

CHEF'S CHOICE

RÅBIFF

Bakad selleri, dragon emulsion, citron, bovete & smulad svecia från Falbygden

BAKAD RÖDING

Sauterad svartrot, äpple, gurka, gräslök, citronette, dill, forellrom, potatispuré & vitvinsås med messmör

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstång

3-rätters 695kr/pp

Menyn gäller för hela sällskapet