



FÖRRÄTTER

TARTAR PÅ PILGRIMSMUSSLA 245 KR

Ingefärsmajonnäs, äpplejuice, dillolja, friterad jordärtskocka, inkokt gurka & hyvlade äpplen

BURRATA 175 KR

Svenska tomater, pesto & brödsticks

OSTRON 65 KR/ST

Mignonette, Tabasco & citronklyfta

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

Potatiskaka, Västerbottensost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron

CREMÈ VICHYSOISE 185 KR

Gravad röding från Landön, äpple, gurka, fänkålscrudité, dill & forellrom

RÅBIFF 225 KR

Bakad selleri, dragonemulsion, citron, bovete & smulad Svecia från Falbygden

ATT BÖRJA MED

OSTRON & CHAMPAGNE 195 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD RÖDING 375 KR

Sauterad nykål, rädisor, gurka, gräslök, citronette, dill, forellrom, vitvinssås med messmör & örtslungad färskpotatis

PRIMÖRMORÖTTER 265 KR

Smörstekta morötter, brynt smör, timjan-mejramemulsion, Havgus 12, belugalinser & vattenkrasse

WIENERSCHNITZEL 315 KR

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

CHEESEBURGARE 245 KR

Högre & bringa, cheddar, dillpickles, persilja, lökmajonnäs & pommes frites

MOULES FRITES 325 KR

Blåmusslor, grillad citron, pommes frites, dill, rostad vitlök- & citronmajonnäs, schalottenlök & gräslök

LOKALT LAMM 395 KR

Lokalt lamm, mandelpotatis- och ramslöskroketter, bellaverde, lammsky, sellericrème med citron & brynt smör

FRÅN GRILLEN

SVENSK OXFILE 425 KR

Grillad citron & krassesallad

PÄRLHÖNA 355 KR

Grillad citron & krassesallad

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med 2 valfria sides

DESSERTER

PISTAGE BRIOCHE 135 KR

Jordgubbssorbet, färskost - & vitchokladmousse, hibiscus, vanilj & citronverbena

GLASBAKADE RABARBER 115 KR

Havrekrisp, mascarponekräm & rabarbercoulis

BAKAD CHEESECAKE 135 KR

Dragonglass, rostad vit choklad, blåbär & honungskrasse

CRÈME BRÛLEE 125 KR

Klassisk med vaniljstång

CHOKLADTRYFFEL 45 KR

Chokladtryffel med maldonsalt

Vi värdesätter kvalitet och hållbarhet i allt vi serverar. Vårt kött kommer från noggrant utvalda leverantörer som följer våra policys om djurvälstånd och produktionsmetoder. Har du specifika frågor om ursprunget på en viss rätt? Fråga gärna vår personal - vi berättar gärna mer! Meddela oss gärna även om du har några allergier.

CHEF'S CHOICE

CREMÈ VICHYSOISE

Gravad röding från Landön, äpple, gurka, fänkålscrudité, dill & forellrom

LOKALT LAMM

Lokalt lamm, mandelpotatis- och ramslöskroketter, bellaverde, lammsky, sellericrème med citron & brynt smör

CRÈME BRÛLEE

Klassisk med vaniljstång

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

45 KR/ST

BEARNAISESÅS

POMMES FRITES

GRILLAD BROCCOLINI

SIDE SALLAD

FÄRSKPOTATIS

VITVINSSÅS

RÖDVINSSÅS