



## FÖRRÄTTER

### TARTAR PÅ PILGRIMSMUSSLA 245 KR

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

### ROSTAD BLOMKÅL 165 KR

Havgus 12, svart citron, brynt smör, gula russin, spetskål, blomkålspuré & Marconamandlar

### GRATINERADE OSTRON 65 KR/ST

Spenat & grädde

### MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

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

### CREMÈ VICHYSOISE 175 KR

Gravad röding från Landön, äpple, gurka, fänkålsrudite, dill & forellrom.

### RÅBIFF 225 KR

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

## ATT BÖRJA MED

OSTRON & CHAMPAGNE 175 KR

## PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

## VARMRÄTTER

### BAKAD RÖDING 365 KR

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

### GNOCCHI 265 KR

Gnocchi på mandelpotatis, pumpa, kronärtskocka, brynt smör, chili & Svedjan gårdsost

### WIENERSCHNITZEL 315 KR

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

### CHEESEBURGARE 245 KR

Högrek & bringa, cheddar från Vaddö, picklad svamp, persilja, lökmajonnäs & pommes frites

### BIFF RYDBERG 395 KR

Renrostbiff, ölbräserverad lök, friterad potatis, pepparrotkräm, äggula, rödvinsås & persilja

### LAMMYTTERFILÉ 395 KR

lammytterfile, morotsterrin, morotspure, sotad steklök, bellaverde & rödvinsås,

## FRÅN GRILLEN

### SVENSK OXFILÉ 425 KR

Grillad citron & krassesallad

### GRILLAD PÄRLHÖNA 355 KR

Grillad citron & krassesallad

### KVÄLLENS GRILL

Utlvad styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med 2 valfria sides

## DESSERTER

### BUTTERSCOTCH PUDDING 130 KR

Brunost, rostade pecannötter, vispad crème fraiche & toffeesås

### DAIM COOKIE 125 KR

Vaniljglass & rostad vit choklad

### BAKAD CHEESECAKE 135 KR

Dragonglass, rostad vit choklad, blåbär & honungskrasse

### CRÈME BRÛLEE 125 KR

Klassisk med vaniljstång

### PRALINER 45 KR

Tinas Praliner

## 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 BRÛLEE

Klassisk med vaniljstång

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

## SIDES

45 KR/ST

BEARNAISESÅS

POTATISPURÉ

GRILLAD BROCCOLINI

SIDE SALLAD

POMMES FRITES

VITVINSSÅS

RÖDVINSSÅS

Meddela oss gärna om du har några allergier, tack!  
Barnmeny? Fråga oss!