



FÖRRÄTTER

PILGRIMSMUSSLA 205 KR

Stekt pilgrimsmussla, rostad buljong, krispigt kycklingskinn, brysselkål, svartrot, espelette & havtornsvinägrett

FRITERAD JORDÄRTSKOCKA 175 KR

Jordärtskocka, kräm på Havgus 12, brynt smör, vinägerpulver, dill & gräslök
lägg till rökt renhjärta +35 kr

RÖKT VILTHJÄRTA 195 KR

Rotselleri, senapsfrön, skysås, pepparrot och örter

MANDELPOTATIS & LÖJROM 295 KR

Frasig potatiskaka, Västerbottenost, löjrom från Kalix, crème fraiche, rödlök, gräslök, dill & citron

RÅBIFF 225 KR

Älginnarlår, äggkräm, senapskorn, picklad lök, krutonger, vattenkrasse & fermenterad kampotpeppar

HAVSKRÄFTOR

GRILLADE MED ÖRTSMÖR, FOCACCIA & CITRON 325 KR

PLAT DU JOUR

FRÅGA OSS OM KVÄLLENS TAVLA, DAGSPRIS!

VARMRÄTTER

BAKAD TORSK 365 KR

Lardo, purjolök, palsternacka, rostad buljong, savoykål & brandadé med rökt makrill

GNOCCHI 285 KR

Stekt gnocchi, karljohansvamp-kräm, skogschampinjoner, salvia & dragon-espuma, lagrad comté, endiv & picklad lök

WIENERSCHNITZEL 325 KR

Kalvrygg, rödvinssås, Café de Paris-smör, citron, sidesallad & pommes frites med parmesan & örtsalt
Växtbaserat alternativ på rotselleri - 255 KR

CHEESEBURGARE 245 KR

Högre & bringa, cheddar, sauterade chilies, sweet & sour- vitlöksmajonnäs, sallad, tomat, lök & pommes frites med parmesan & örtsalt

ANKBRÖST 355 KR

Svenskt ankbröst, gotlandslinser, smörad kycklingfond, soffritto, picklad jordärtskocka & pommes anna

RÖDING FRÅN LANDÖN 385 KR

Forellrom, beurre blanc, sauterad spetskål, kavring & potatuspuré

FRÅN GRILLEN

ENTRECÔTE 425 KR

Grillad citron

LAMMROSTBIFF 375 KR

Grillad citron

KVÄLLENS GRILL

Utvald styckdetalj, dagspris

Alla grillrätter serveras med två valfria sides eller sås / smör

DESSERTER

CHOKLAD & KAREMELL 125 KR

Mörk chokladbrownie, karamelliserade hasselnötter, salt karamellglass & kryddig varm chokladsås

FATTIGA RIDDARE 125 KR

Brioche, vinteräpplen, kanelsocker, karamelliserade pekannötter, calvados & vaniljglass

BLODAPELSIN 115 KR

Blodapelsin, svart citronmaräng, mandeltuille, sumak & citronverbena

CRÈME BRÛLÉE 125 KR

Klassisk med vaniljstäng

COFFEE BITE 55 KR

Med havssalt

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

RÅBIFF

Älginnarlår, äggkärn, senapskorn, picklad lök, krutonger, vattenkrasse & fermenterad kampotpeppar.

RÖDING FRÅN LANDÖN

Forellrom, burreblanc, sauterad spetslök, kavring & potatuspuré"

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vaniljstäng

Menypris 695kr/pp

Menyn serveras till hela sällskapet

SIDES

65 KR/ST

POMMES FRITES

POMMES ANNA

ROSTADE ROTFRUKTER

SIDE SALLAD

SÅS / SMÖR

45 KR/ST

BEARNAISESÅS

CAFÉ DE PARIS-SMÖR

RÖDVINSSÅS