

— FÖRRÄTTER —

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

Blomkåls crème, rostade rotfrukter, rökt fläsk och forellrom.

Vinförslag: CATENA | Chardonnay

145:-

LÖJROMSTOAST

Löjrom 40g, äggula, picklad rödlök och smetana.

Vinförslag: MONTMAINS CHABLIS PREMIER CRU | Chardonnay

195:-

GRATINERAD SVAMPTOAST

Picklade grönsaker, picklad svamp, salladslök och skysås.

Vinförslag: II MONELLO BARBERA DEL MONFERRATO | Barbera

115:-

RÄK- & KRÄFTRÖRA

Hembakat gräddfilsbröd, västerbottenost, kummin och pepparrot.

Vinförslag: MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL CHAMPAGNE | Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

115:-

MIXBRICKA FÖR EN

Salig blandning av charkuterier och ostar.

Vinförslag: THREE FINGER JACK | Zinfandel

145:- (för 2 pers 245:-)

GRAVAD HJORT

Jordärtskockscrème, gurka, dill, svampemulsion och lingon.

Vinförslag: MOUILLARD BOURGOGNE | Pinot Noir

145:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— VARMRÄTTER —

RÖDING

Forellrom, svamp, kål, rödvinssky och potatispuré.

Vinförslag:

CATENA | Chardonnay

MOUILLARD BOURGOGNE | Pinot Noir

325:-

HALSTRAD HÄLLEFLUNDRA

Rotfruktsjulienne, spenat och skaldjursrisotto.

Vinförslag:

GABA DO XIL | Godello

GUNDERLOCH TROCKEN | Riesling

385:-

TORSKRYGG

Spenat, rotfruktsjulienne, kräftstjärter, hummersås och potatispuré.

Vinförslag: MONTMAINS CHABLIS PREMIER CRU | Chardonnay

365:-

MAJSKYCKLING

Rostade rotfrukter, svamp, rödvinssky och svamprisotto.

Vinförslag:

ALIE FRESCOBALDI ROSÈ | 70% Syrah, 30% Vermentino

II MONELLO BARBERA DEL MONFERRATO | Barbera

295:-

SVENSK OXFILE

Jordärtskockcrème, rostade rotfrukter, kål, svamp, rödvinssky och potatisfondant.

Vinförslag: CATENA | Malbec

415:-

RYGGBIFF

Pepparsås, kål, svamp och potatisrösti.

Vinförslag: ZONIN VALPOCIELLA RIPASSO | Corvina, Rondinella, Molinara

335:-

HJORTYTTERFILÉ

Svampsås, råörda lingon, kål och potatis- & Västerbottenkroket.

Vinförslag: BARON DE LEY | Graciano

415:-

— VEGETARISKT ALTERNATIV —

BAKAD BLOMKÅL

Jordärtskockscrémé, svamp, kål, rostade rotfrukter och svamprisotto.

Vinförslag: ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO | Corvina, Rondinella, Molinara

235:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— DESSERTER —

CRÈME BRÛLÉE

Färska bär och mandel.

105:-

CHOKLADPANNACOTTA

Rostad vit choklad, halloncrème och churros.

125:-

BLÅBÄRSPAJ

Blåbärskaramell och vaniljglass.

115:-

SORBET/VANILJGLASS

Kvällens smak, färska bär.

95:-

CHOKLADTRYFFEL

På Valrhona-Manjarichoklad, chokladjord och färska bär.

65:-