

— FÖRRÄTTER —

— FÖRRÄTTER —

**HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA**

Blomkålscreme, 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:

GUNDERLOCH TROCKEN | Riesling

II MONELLO BARBERA DEL MONFERRATO | Barbera

**115:-**

**RÄK- & KRÄFTRÖRA**

Hembakat gräddfilsbröd, västerbottenost, kummin och pepparrot.

Vinförslag: NICOLAS FEUILLATE BRUT 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:-)**

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— VARMRÄTTER —

**RÖDING**

Rostade rotfrukter, forellrom, svamp, kål, rödvinnsky 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, kräftstjärtar, hummersås och potatispuré.

Vinförslag: MONTMAINS CHABLIS PREMIER CRU | Chardonnay

**365:-**

**MAJSKYCKLING**

Rostade rotfrukter, kål, svamp, rödvinnsky och svamprisotto.

Vinförslag:

ALIE FRESCOBALDI ROSÈ | 70% Syrah, 30% Vermentino

II MONELLO BARBERA DEL MONFERRATO | Barbera

**295:-**

**SVENSK OXFILÈ**

Jordärtskockcremé, rostade rotfrukter, kål, svamp, rödvinnsky och potatisfondant.

Vinförslag: CATENA | Malbec

**415:-**

**RYGGBIFF**

Rostade rotfrukter, kål, svamp, pepparsås och potatisrösti.

Vinförslag: ZONIN VALPOCIELLA RIPASSO | Corvina, Rondinella, Molinara

**335:-**

**HJORTYTTERFILÉ**

Rostade rotfrukter, kål, svampsås, råörda lingon, potatis- & Västerbottenkroket.

Vinförslag: BARON DE LEY | Graciano

**415:-**

— VEGETARISKT ALTERNATIV —

**BAKAD SPETSKÅL**

Jordärtscremé, 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, halloncremé och churros.

125:-

**BLÅBÄRSPAJ**

Blåbärskaramell och vaniljglass.

115:-

**SORBET/VANILJGLASS**

Kvällens smak, färska bär.

95:-

**CHOKLADTRYFFEL**

På Valrhona-Manjarichoklad, chokladjord och färska bär.

65:-