

— FÖRRÄTTER —

**HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA**

Grönärtspuré, forellrom, rökt sidfläsk och skysås och krasse.

165:-

**LÖJROM**

Löjrom 30g från Bottenviken, rårika, äggula, hackad- & picklad rödlök och smetana.

225:-

**RÅBIFF**

Pepparrotscrème, äggula, lök, picklad senap och krasse.

195:-

**GRATINERAD SVAMPTOAST**

Picklade grönsaker, picklad svamp, salladslök och skysås.

135:-

**RÄK- & KRÄFTRÖRA**

Hembakat gräddfilsbröd, löjrom från Bottenviken, västerbottenost, kummin, och pepparrot.

155:-

**MIXBRICKA FÖR EN**

Salig blandning av charkuterier och ostar.

145:- (för 2 pers 245:-)

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— VARMRÄTTER —

**RÖDING**

Kall forellromsås, picklade grönsaker, dill och pommes.

Vinförslag:

345:-

**HALSTRAD HÄLLEFLUNDRA**

Rödbeta, spenat, kapris, pepparrot, brynt smör och potatispuré.

Vinförslag:

385:-

**TORSKRYGG**

Spenat, rotfruksjulienne, kräftstjärtar, hummersås och potatispuré.

385:-

**MAJSKYCKLING**

Rödvinskysky, sparris, spenat, hyvlad parmesan och sparrisrisotto.

Vinförslag:

295:-

**LAMMROSTBIFF**

Gröna puylinser, rödvinskysky, bakad tomat och zucchini- och fetaostbakelse.

375:-

**RYGGBIFF / OXFILÉ**

Långpepparsky, brynt lökcrème, bakad tomat och pommes.

355:- / 435:-

**KALVSCHNITZEL**

Sardell- & kaprissmör, rödvinskysky, citron och pommes.

315:-

**BAKAD SPETSKÅL**

Grönärtspuré, bakad tomat och sparrisrisotto.

255:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

— DESSERTER —

**CRÈME BRÛLÉE**

Färska bär och mandel.

105:-

**MUNK**

Vaniljcrème, pekannötskaramell och hemmagjord vaniljglass.

125:-

**KEY LIME PIE**

Flamberad Italiensk maräng.

125:-

**SORBET eller VANILJGLASS**

Kvällens smak, färska bär.

95:-

**CHOKLADTRYFFEL**

På Valrhona-Manjarichoklad, rostade hasselnötter, chokladjord och färska bär.

65:-