

— FÖRRÄTTER —

KRÄFTSOPPA (L,G)

Liten kräftsallad och västerbottentoast.

135:-

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA (L)

Jordärtskockscreme, rödvinssky, forellrom och rökt sidfläsk.

185:-

LÖJROM (L,G,Ä)

Löjrom från Bottenviken 30g , smörstekt bröd, äggula, hackad- & picklad rödlök, smetana.

225:-

RÅBIFF (Ä)

Pepparrotscrème, äggula, lök, picklad senap.

195:-

GRATINERAD SVAMPTOAST (L,G)

Picklade grönsaker, picklad svamp, salladslök och skysås.

135:-

RÄK- & KRÄFTRÖRA (L,G,Ä)

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

155:-

MIXBRICKA FÖR EN (L,G)

Salig blandning av charkuterier och ostar.

155:- (för 2 pers 255:-)

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER
(Många av rätterna går att lösa laktos/gluten/ägg/nötfria)
Innehåller: L= Laktos, G= Gluten, Ä= Ägg, N= Nötter

— VARMRÄTTER —

RÖDING (L)

Gräslökssås, dill-, ört- & krabbsallad och potatispuré.

Vinförslag: GUNDERLOCH TROCKEN | Riesling

355:-

HÄLLEFLUNDRA (G,L)

Dillsallad och risotto på vantageiräkor.

Vinförslag: CATENA | Chardonnay

385:-

TORSKRYGG (L)

Hummersås, kräftstjärter, spenat, rotfruktsjulienne och potatispuré.

Vinförslag: O FILLO DA CONDESA | Albariño

385:-

ANKBRÖST (L,N)

Höstprimörer, riven hasselnöt, rödvinsky och svamprisotto.

Vinförslag: STONELEIGH | Pinot Noir

315:-

BAKAD SPETSKÅL (L,N)

Bakad tomat, höstprimörer, riven hasselnöt och svamprisotto.

Vinförslag: STONELEIGH | Pinot Noir

285:-

FLÄSKSCHNITZEL (L,G,Ä)

Sardell- & kaprisemör, citron, rödvinsky och pommes.

Ölförslag: LIJUS LAGER/PAULANER WEISSBIER

255:-

VILAs BIFF RYDBERG (L,Ä)

Bakad ägg, dijonsenapscréme, pepparrot, rödvinsky och rostad potatis.

Vinförslag: BARON DE LEY VARITALES | Graciano

375:-

BLACK N WHITE (L,Ä)

Kalv- & Oxfile, bearnaisesås, rödvinsky, bakad tomat, höstprimörer och potatisgratäng.

Vinförslag: ANCIENT VINE | Zinfandel

CATENA | Malbec

455:-

HJORTYTTERFILÈ (L)

Kantarellsås, höstprimörer, lingon och potatisgratäng.

Vinförslag: SILVANO PIACENTINI RIPASSO | Corvina, Rondinella, Molinara

425:-

VÄNLIGEN INFORMERA DIN SERVITÖR VID ALLERGIER

(Många av rätterna går att lösa laktos/gluten/ägg/nötfria)

Innehåller: L= Laktos, G= Gluten, Ä= Ägg, N= Nötter

— DESSERTER —

CRÈME BRÛLÉE (L,Ä,N)

Färska bär och mandel.

115:-

PISTAGEPAJ (L,G,Ä,N)

Aprikos, nötkrokant och laktrishonung och maräng.

135:-

KALL BAKAD CHOKLAD (L,G,Ä,N)

Myltade bär, chokladkaka, nötkrokant.

135:-

SORBET ALT. VANILJGLASS (L,Ä)

Kvällens smak, färska bär.

95:-

CHOKLADTRYFFEL (L,G,N)

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

75:-