

Förrätter

Halstrad pilgrimsmussla 120:- (G)

Toppad med brynt smör, salladslök & krispig fänkål, serveras på blomkålspuré

Vintips: Gran Lurton Blanco, Argentina

Norrlandsentré 155:- (G)(L-utan ost)

Rökt marinerad renstek toppad med hyvlad västerbottensost, färska fikön & örtolja. Serveras på krispig sallad med rött äpple och rabarber

Vintips: Pian del Griso, Italien

Sparrissoppa 90:-

Kall grön sparrissoppa med örtmarinerad vit sparris samt vitlökskrutonger

Vintips: Walnut Block Sauvignon Blanc, Nya Zeeland

Rödbetslax 115:- (G)(L)

Med tranbärsglace, löjrom, ärtskott & groddar

Vintips: Pian del Griso, Italien

Varmrätter

Smörstekt rödingfilé 250:- (G)

Serveras med citronsås med smak av brynt smör och färska örter, samt med dillslungad färskpotatis

Vintips: Ladoix, Frankrike

Svensk fläskfilé 195:- (G)(L)

Ugnsstek fläskfilé med vitlök & örter, bakade cocktailtomater, schalottenlökssky, frisk äppelsallad samt friterad kulpotatis

Vintips: Masi Toar, Italien

Hjortplanka 340:- (G)(L)

Hjortfilé serveras med smörstekta primörer, hallondoftande rödvinssås, palsternacksskum toppad med friterad rotselleri

Vintips: Brunello, Italien

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Krammburgare högre 165:- (G-med annat bröd) (L-utan ost)

Serveras med sallad, tomat, ost, bacon, saltgurka, picklad rödlök och dressing samt ditt val av sötpotatispommes eller pommes frites, samt chili cheese eller lökringar

(Vill du ha både lökringar och chili cheese? Varje extraval kostar 20:-)

Vintips: Mas Janeil, Frankrike

Grönsaksrisotto 140:- (G)(L)

Med grön sparris toppad med parmesan och örtolja

Vintips: Walnut Block Sauvignon Blanc, Nya Zeeland

Caesarsallad 160:- (G- utan krutonger) (L)

Klassisk caesarsallad med kyckling, krispig romansallad, knapersteckt bacon, hyvlad parmesanost och fräsiga brödkrutonger. Serveras med vitlöksbröd

Vintips: Terra Sana Rosé, Frankrike / Humo Blanco Pinot noir, Chile

Kycklingpasta 175:-

Serveras med pasta pappardelle, svampsås & broccoli, toppas med parmesan

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Vintips: Masi Campofiorin Oro, Italien

Kvällens husman 120:-

Kvällens sallad 120:-

Serveras mån-fre

Barnmeny

Barn upp till 12 år äter barnportion av ordinarie varmrätter till halva priset, samt rätterna nedan.

- ❖ Köttbullar med brunsås, potatismos och lingonsylt 65:-
- ❖ Pasta bolognese 60:-
- ❖ Vårflor med sylt & grädde 55:-
- ❖ Vaniljglass med chokladsås 40:-

Dessерter

Gino 80:- (G)

Serveras med vaniljglass

Vintips: Brachetto 3cl 60:-

Citronmousse 85:- (G-kolakaka)

Serveras med smulad kolakaka, hallonmacarons, färska hallon samt limeskal

Vintips: Moulin Touuchais 3cl 60:-

Limesorbet 75:- (G)(L)

Toppas med prosecco samt färska jordgubbar & sockervadd