

Förrätter

Musselsoppa 85:- (G-med annat bröd)

Serveras med aioli och vitlöksrostad bröd

Vintips: Engel Pinot Gris

Norrlandsentré 150:- (G-med annat bröd)

Färskostboll med rökt hjortstek & pepparrot rullad i örter. Lyxig laxpizza med kallrökt lax, löjrom och picklad rödlök toppad med örtcrème. Hackad biff av gravad älgfilé toppad med syltad kantarell och messmörs crème

Vintips: Engel Pinot Gris / Morgon Cote de Py

Löjromschips - perfekt för två 130:- (L-utan cf)

Grytfriterade chips toppad med löjrom, creme fraiche, rödlök och gräslök

Vintips: Ste Michelle Riesling

Västerbottenpaj 100:-

Smördegspaj med västerbottenost serveras med krispig sallad och honungsbalsamico

Vintips: Ste Michelle Chardonnay

Varmrätter

Rödtunga 175:- (G)

Serveras med citronette på brynt smör samt med pommes duchesse

Vintips: Ladoix

Oxfile 270:-

(Vegetarisk utan oxfilén 180:-)

Serveras med konjakssås, chevrépaj, smörstekta kantareller och pärongelé

Vintips: Pruno

(G)= Glutenfri

(L)= Laktosfri

Hasselnötsbakad renfile 335:- (G)(L)

Serveras med rostad spetskål, vinägersky & marinerade lingon

Vintips: Brunello di Montalcino

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

Serveras med sallad, tomat, ost, 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: Columbia crest Merlot

Laxburgare 165:- (G-med annat bröd, utan bläckfiskringar) (L-utan spenatcreme)

Serveras med bladspenat, tomat, spenatcrème, limehollandaise, bläckfiskringar och citron, samt ditt val av sötpotatispommes eller pommes frites

Vintips: Ste Michelle chardonnay/ladoix

Halloumisallad 120:- (G- med annat bröd)

Krispig sallad toppad med stekt halloumi, serveras med vinägrett & bröd

Vintips: Barbera Organica

Skaldjurspasta 190:-

Kräftstjärtar & räkor i vitvinssås toppad med vinkökta blåmusslor

Vintips: Engel pinot gris

Fish & Chips 165:- (L)

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Torsk doppad i frityrsmet med smak av öl, serveras med tartarsås, bakad citron och pommes frites

Vintips: Ste michelle chardonnay

Kvällens husman 100:-

Kvällens sallad 100:-

Veckans rätt

Serveras mån-fre

Dessерter

Chokladpavlova 75:- (G)(L-med annan grädde)

Serveras med apelsincurd, färsk frukt & lättvispad grädde

Vintips: Brachetto

Cintrontarte med maräng 70:-

Serveras med färsk bär

Vintips: Brachetto

Rödvinskokta päron 70:- (G)

Rödvinskokta päron med kanel & vanilj, mascarponecrème & saltkanderade nötter

Vintips: Brumaire

Barnmeny

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

- Hamburgare serveras med sallad, tomat, dressing och pommes 65:-
- Pannkakor med sylt och vispad grädde 45:-
- Vaniljglass med chokladsås 30:-