

Meny | Christoffer

First Hotel Kramm

Förrätter

Norrländska dumplings | 145:-

Fyllda med kantareller, getost och enbär. Serveras i en rotfruktsbuljong toppas med potatisfräs samt vinägrett med smak av timjan och honung

Vintips: *Silvaner, Tyskland alt. I Sistri, Italien*

Kroppkakan | 110:-

Kroppkaka gjord på närodlad potatis fylld med rotfruktsfräs med smak av örter. Serveras med saltbakade morötter och betor samt brynt smör med smak av citron och örter. Toppas med knaperstekt lokalt sidfläsk

Vintips: *875m Chardonnay, Spanien*

Soppan | 120:- (G)

Svartrotssoppa serveras med knaperstekt skogssvamp samt svartvitlökskräm, toppas med friterad svartrot och örtolja

Vintips: Rött - *Borgogno Langhe rosso pinin, Italien*

Vitt - *Torre Del Falasco Garganega IGT, Italien*

Råbiff | halv 155:- hel 265:- (G) (L)

Hackad råbiff på svensk dovhjort serveras med friterade kaprisbär, hyvlad parmesan samt örtpesto toppad med rotfruktschips

Vintips: *Cynarah, Frankrike alt.*

Georges duboeuf Beaujolais Villages 2017, Frankrike

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Varmrätter

Högreiv | 245:- (G) (L -med laktosfri puré)

Bräserad lättrokt högreiv serveras med mandelpotatispuré med smak av muskot, sotade rotfrukter och rödvinsreduktion med en hint av enbär
Vintips: *Cynarah, Frankrike alt. Château Bouscassé 2015, Frankrike*

Skrei | 255:- (G) (L)

Lågtempererad skrei serveras med smörbakade jordärtskockor, sotad blomkål, confiterad purjolök samt friterad purjolök, toppas med len musselsås
Vintips: *Isistri, Italien alt. 875m Chardonnay, Spanien*

Kramburgare tryffel | 165:- (G-med annat bröd) (L)

Högreivsburgare (steks rosa medium) serveras med hemgjord tryffelmajo, tomat, bladgrönt samt cheddarost. Toppas med hemgjord friterad lök, serveras i briochebröd tillsammans med ditt val av pommes frites eller sötpotatispommes
Vintips: *Borgogno Langhe rosso pinin, Italien alt. Uncle Zin Appassimento, Italien*

Potatiskrokett | 175:-

Potatiskrokett fylld med svamp. Serveras med ugnsbakad blomkål och brynt smörkräm, balsamico vinägrett samt rostade hasselnötter
Vintips: *Coto Mayor Crianza, Spanien*

Entrecôte | 295:- (G) (L-med dragonmajonäs)

Svensk entrecôte serveras med hemmagjord chilibearnaise samt pommes frites och sotad schalottenlök
Vintips: *Borgogno No Name 2015, Italien*

Soppan | 185:- (G)

Svartrotssoppa serveras med knaperstekt skogssvamp samt svartvitlökskräm, toppas med friterad svartrot och örtolja

Vintips: *Rött - Borgogno Langhe rosso pinin, Italien*

Vitt - *Torre Del Falasco Garganega IGT, Italien*

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Desserten

Crème Brûlée | 85:- (G)

Med smak av salt karamell

Husets glass med tillbehör | 65:- (G) (L-med laktosfri glass)

Fråga personalen om kvällens glass

(G)= Glutenfri

(L)=Laktosfri

Barnmeny

(Alla barn äter barnportion ur övrig meny för halva priset)

**Barnhamburgare serveras med alla
tillbehör på sidan** | 65:-

Hemmagjorda pannkakor | 65:-

Glass med chokladsås | 40:-