

# Förrätter

## Starters

TERRRIN	175:-
På anklår och anklever med syltade kråkbär och frissesallad <i>Terrine of duck thighs and duckliver with pickled gooseberries and lettuce</i>	
SVAMPKROKKETER	155:-
Med rökt aioli och syrad silverlök <i>Mushroom croquettes with smoked aioli &amp; silver onions</i>	
LÄTTRÖKT FRÖYALAX <sup>(G)</sup>	175:-
Med blomkålskräm, sikrom, citron och rågskorpa <i>Lightly smoked "Salmalax" Salmon with cauliflower, white fish roe, lemon and rye crust</i>	

# Varmrätter

## Maincourses

ANKBRÖST <sup>(L)</sup>	275:-
Med brysselkål, brynt smör, jordärtskockschips och jordärtskockspuré <i>Duck breast with Brussels sprouts, Jerusalem artichoke chips and purée of jersualem artichoke</i>	
HJORT <sup>(L)</sup>	365:-
Med glaserade kantareller, sotad purjolök samt terrin på potatis- och västerbottenost <i>Deer with glazed chanterelles, blackened leeks ant a terrine of potatoes- and "västerbotten" cheese</i>	
TORSKRYGG <sup>(L)</sup>	365:-
Med grönskalsmusslor, sjökorall, vitvinsås och kokt potatis <i>Back loin of Cod with green shell mussels, corall, white wine sauce and potatoes</i>	
POTATIS- OCH KANTARELLSTOMP	265:-
Med picklad rotselleri, citron, persilja och vitlök <i>Potato- and chanterelle stomp with pickled Jerusalem artichoke, lemon, parsley and garlic</i>	

# Desserten

## Desserts

CRÈME BRÛLÉE <sup>(L)</sup>	105:-
VILDA BÄR <sup>(L)</sup>	145:-
Med färskostkräm och spunnet socker <i>Wild berries with cream cheese and candy-floss</i>	
CHOKLADTERRIN <sup>(L)</sup>	145:-
Med pistageglass <i>Chocolate terrine with pistachio ice cream</i>	
CHOKLADTRYFFEL <sup>(L)</sup>	55:-
<i>Chocolate truffle</i>	