

STÖRRE SÄLLSKAP.

Är ni ett sällskap på 8 personer eller fler kan ni välja ett av de två menyförslagen nedan.

Förbeställ senast 2 dagar innan er bokning.

Vegetariska alternativ & specialkost finns till alla menyer.

Önskar ni beställa från à la carte menyn?

Väljer ni i förväg ut två förrätter, två varmrätter & två desserter i samråd med oss.

Gäller vid beställning av minst två rätter per person.

Lilla vinpaketet	295 kr
Stora vinpaketet	385 kr
Alkoholfritt dryckespaket	195 kr

KLASSISK MENY

525 KR

Tillägg för entrecôte 85 kr

FÖRRÄTT

Lättrökt svensk vildand

Tartelett med saltbakad gulbeta,
Västerbottensostcrème, gravad äggula,
shimejivamp, sauternegelé & krasse

DITT VAL AV VARMRÄTT

Skreitorsk & friterad torsckind

Romanescokål, hyvlad mandel, vattenkrasse
gräslöksolja & blodapelsinhollandaise
*Serveras med potatiskaka med timjan
& Västerbottensost*

Gratinerad blomkål

Smörstekta Rättviksärter, sotbakad lök,
ekbladssallad, Gruyère,
persiljekrutonger & tryffelmörsår
*Serveras med potatiskaka med timjan
& Västerbottensost*

Entrecôte från svenska gårdar

Portabellosvamp, chimichurri, friterad silverlök,
rödvinssky & sauce béarnaise
*Serveras med citron- & parmesanslungade
pommes frites.*

DESSERT

Chokladbrownie

Dulce de leche, vaniljglass & saltrostade jordnötter

VARDAGSMENY

425 KR

Gäller onsdagar och torsdagar

FÖRRÄTT

Gratinerad getost

Karamelliserad lök, polkabetta,
hallon- & rödbetsreduktion,
rödbetsgroddar & picklade senapsfrön,

DITT VAL AV VARMRÄTT

Gratinerad blomkål

Smörstekta Rättviksärter, sotbakad lök,
ekbladssallad, Gruyère,
persiljekrutonger & tryffelmörsås

Långbakad & grillad griskind

Brytbönor, svartkål, knippmorot,
MontPELLIERSMÖR, friterade borlottibönor
& smörad sky

Smörbakad rödingfilé

Rostad fänkål, äpple, gurka, regnbågsrom,
dill, friterad svartrot & Sandefjordsås

*Varmrätterna serveras med potatiskaka
med timjan & Västerbottensost*

DESSERT

Crème Brûlée

Smaksatt med vanilj

