

MAT



FÖRRÄTTER

☛ Kvällens förrätt *dagspris*

☛ Fyra assietter: **M*G*** 195
Citronbakade svartrötter med Karl-Johansvampcrème, färsk Bourgognetryffel och friterad svartrot, **Dragon- och kaffeströmming**, Rökt sotad röding med syrad rödkål, Ingrid Marie äpple, grönkål, schalottenlök- och senapsfröcreme samt forellrom, **Carpaccio på svensk biff** med marinerade rödbetor, amandinepotatis, friterad kapris, pepparrot och smetana

Snapspaket: 4x2cl 140 kr

☛ Citronbakade svartrötter med Karl-Johansvampcrème, färsk Bourgognetryffel och friterad svartrot 155

☛ Rökt sotad röding med syrad rödkål, Ingrid Marie äpple, grönkål, schalottenlök- och senapsfröcreme samt forellrom 145 **M**

☛ **Carpaccio på svensk biff** med marinerade rödbetor, amandinepotatis, kapris, pepparrot och smetana 165

☛ **Kantarell- och jordärtskockssoppa** med gratinerad jordärtskocka **M** 135

Rätt innehåller **G**=gluten **N**=nötter

M=mjölkprodukter

VARMRÄTTER

☛ **Kvällens fiskanrättning** Se vår svarta tavla.
Dagspris

☛ **Bakad spetskål** med rostad rotselleripuré, friterade kronärtskockor, bakade tomater och färska örter **M*** 185

☛ **Moules crème** med ångkokt kolja, vitlök, persilja och briochesmulor **M G*** 265

☛ **Halstrad gös** med smörkokt spetskål, rostad mandel, brynt smör och hyvlad fänkål **M* N*** 295

☛ **Gryta på högre** med inkokt- och friterad kronärtskocka, färska örter, citron, och bakad tomat 245

☛ **Älgwallenbergare** med rostade persiljerötter, mandelpotatispuré, kryddig lingonsky **M G** 225

☛ **Helstekt kalvytterfilé** med sotad silverlök, bakad morot, rostad rotselleripuré och körvelgräddsky **M*** 310

EFTERRÄTTER & SÖTA VINER

☛ Crème Brûlée **M** 105

Calvet Réserve de Ciron Sauternes, Calvet, Bourdeaux, Frankrike 65 kr/glas

☛ Varma hjorton med vaniljglass och knäckflarn **M** 115

Bricco Quaglia Moscato D'Asti, La Spinetta, Italien 72kr/glas

☛ Bakat Ingrid Marie äpple, med äppelsorbet, kanelcrème och mandlar **M N*** 115 2013 Givre. Dupont, Normandie, Frankrike 50 kr/glas

☛ Havtornsbrownie med mörk chokladglass och yoghurt **M G** 120

Fonseca Bin 27 port Portugal 50 kr/glas

Har ni några andra matallergier fråga din servis om rätternas innehåll

DESSERT TAVLAN

På vår dessert tavla hittar du:

☛ Kvällens lilla dessert 65

☛ Kvällens ostar med tillbehör **M G* N*** 45 per bit

☛ En kula av vår sorbet eller glass **M*** 30

☛ Vår egen chokladtryffel **M** 25

FLER SÖTA VINER & STARKVIN

Vi serverar 5cl /glas

Cin Cin Brachetto d'Acqui, Rinaldi Piemonte, Italien 72 kr/glas

Brännland Iscider, Brix 35, Norrland 100 kr/glas

Les Parelles Macvin du Jura Blanc Frankrike 70 kr/glas

2013 Lichtspiel "vum Helle" Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler, Tyskland 75 kr/glas

Dulce Salinas, Sierra Salinas, Alicante, Spanien 60 kr/glas

La Ina Fino, Lustau, Jerez, Spanien 50 kr/glas (torr)

Barbadillo Cuco Oloroso, Jerez, Spanien 50 kr/glas (medium torr)

.....

Rätten innehåller **G**=gluten

M =mjölkprodukter **N**=nötter

Med stjärna **G*** **M*** **N***=rätten går att förändra till fri från allergenerna.

Har ni några andra matallergier fråga din servis om rätternas innehåll