

# MAT



## FÖRRÄTTER

- ☛ Kvällens förrätt *dagspris*

Fyra assietter: **M\*G\*** 195

Varmrökt röding med senapscreme och äpple, Sotad älgstartar med rotselleri, lingon och picklade senapsfrön, Bakad blomkål med mandelmajonnäs, inkokt endive och Valenciamandlar, Kokt hummer med svensk ärtsoja, kinakål och Habaneromajonnäs  
*Snapspaket: 4x2cl 140*

- ☛ Sotad älgstartar med rotsellericreme, lingon, friterad rotselleri och picklade senapsfrön **M** 165

- ☛ Bakad blomkål med mandelmajonnäs, inkokt endive och friterad Valenciamandel 145

- ☛ Kokt hummer med svensk ärtsoja, majonnäs med svensk Habanerochili samt sesamkrisp **G\*** 165

- ☛ Provencalsk skaldjursoppa med lättbakad marulk, räkor, aioli och persilje- och vitlökskrutong **G\*** 145

*Rätten innehåller* **G**=gluten **N**=nötter  
**M**=mjölkprodukter

## VARMRÄTTER

- ☛ Kvällens anrättning Se vår svarta tavla.  
*Dagspris*

- ☛ Smörstekt Skreitorskrygg med bakade Gotlands betor, lättkokt kålrabbi, salta hasselnötter och rökt smörsås **M\*** 305

- ☛ Rimmad lättbakad röding med mandelpotatis- och silverlöksskum, sikrom, inlagd steklök och friterad mandelpotatis **M** 295

- ☛ Färserat pärlhönsbröst med gräddig spetskål, inkokta svartrötter och kycklingbuljong smaksatt med salvia, citron och timjan **M** 245

- ☛ Gryta på dovhjort med päron, kanel och svarta vinbär, rostade morötter samt potatispuré med lagrad ost från Almnäs bruk **M\*** 275

- ☛ Långbakad kalvhögrev med rostad Cherie potatis, sallad med äpple, tranbärsvinaigrette, rostat bacon, krispig lök och gräddsky **M\*** 235

- ☛ Krämiga svenska Lupinbönor med bakad vitkål, rostade jordärtskockor, parmesanost, färskriven tryffel och rostad grönkål **M\*** 195

## EFTERRÄTTER & SÖTA VINER

☛ Crème Brûlée **M** 105

☛ Choklad- och kolatarte med hasselnötter, mintglass och inkokta päron **MG** 120

☛ Pistage- och citronkaka med hallonmunk, hallonglass, lemongur och karamelliserade pistagenötter **MG** 120

☛ Morotskaka med mascarpone- och kesellamousse, morot- och apelsinsorbet samt kryddflarn **M\*G** 155

## 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*