

# 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

## 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 högrev** 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

☛ *Rätt innehåller* **G**=gluten **N**=nötter **M**=mjölkprodukter

## 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*