

## Förrätt/Starter

Krämig purjolökssoppa

Rökt sidfläsk, jordärtskocka

*Creamy leek soup, smoked bacon, Jerusalem artichoke*

155:-

Kantarelltoast med löjrom

Lök, crème fraîche

*Chanterelle toast with bleak roe, onion, crème fraîche*

175:-

Rencarpaccio

Timbal på Västerbottenost, enbärsvinägrett, äpple

*Reindeer carpaccio, timbale of Västerbotten cheese, juniper vinaigrette, apple*

165:-

## Fisk/Fish

### Moules Frites

Blåmuslor, rökt sidfläsk, pommes frites, majonnäs

*Moules Frites of blue mussels, smoked pork belly, French fries, mayonnaise*

220:-

### Smörstekt Röding

Savoykål, blomkålsgratäng, friterad palsternacka, vitvinssås, Västerbottenmos

*Butter fried char, Savoy cabbage, cauliflower gratin, deep fried parsnip,*

*white wine sauce, Västerbotten mashed potatoes*

265:-

## Vegetarisk/Vegetarian

### Blomkålsgratäng

Savoykål, friterad palsternacka, kantareller

*Cauliflower gratin, Savoy cabbage, deep fried parsnip, chanterelles*

220:-

## Kött/Meat

### Hjortytterfilé

Savoyknyte fyllt med portvinsbräserad lök, russin & fläksida,  
jordärtskockspuré, friterad palsternacka, lingonsås, potatisbakelse  
*Deer fillet, Savoy parcel filled with port wine braised onion, raisins & pork belly,  
Jerusalem artichoke purée, deep fried parsnip, lingonberry sauce, potato cake*

295:-

### Lammytterfilé

Tre varianter på blomkål - puré, friterad & gratäng, rosmarinskysås  
*Lamb sirloin, three variations on cauliflower - purée, deep fried & gratin, rosemary gravy*

265:-

### Långkok på älghögre

Salsiccia, höstprimörer, enbär- & stjärnanissås, Västerbottenmos  
*Slow cooked elk chuck steak, salsiccia, autumn vegetables, juniper- & star anise sauce,  
Västerbotten mashed potatoes*

245:-

### Gödkalvracks

Smörstekta kantareller, jordärtskockspuré, rosépepparsås, potatisbakelse  
*Veal racks, butter fried chanterelles, Jerusalem artichoke purée, rosé pepper sauce, potato cake*

275:-

Fråga gärna personalen om allergener - Eftersom vi arbetar à la minute ber vi om Ditt överseende vid eventuella dröjsmål

## Ost

Dagens ost  
med fikonmarmelad

*Cheese of the day with fig marmalade*

60:-

## Dessert

Vaniljpannacotta

Hjortron, havreströssel

*Vanilla pannacotta, cloudberry, oat crumbs*

95:-

Vår tolkning av Tiramisu

*Our interpretation of Tiramisu*

90:-

Vår egen Chokladtryffel

smaksatt med Cointreau

*Our own Chocolate truffle flavoured with Cointreau*

45:-

# Gruppmeny

(sällskap över åtta personer)

## ***Meny I***

Kantarelltoast med löjrom

Lök & crème fraîche

*Chanterelle toast with bleak roe, onion and crème fraîche*

Gödkalvracks

Smörstekta kantareller, jordärtskockspuré, rosépepparsås, potatisbakelse

*Veal racks, butter fried chanterelles, Jerusalem artichoke purée, rosé pepper sauce, potato cake*

Vår tolkning av Tiramisu

*Our interpretation of Tiramisu*

540:-

# Gruppmeny

(sällskap över åtta personer)

## ***Meny II***

### Rencarpaccio

Timbal på Västerbottenost, enbärsvinägrett, äpple

*Reindeer carpaccio, timbale of Västerbotten cheese, juniper vinaigrette, apple*

### Smörstekt Röding

Savoykål, blomkålsgratäng, friterad palsternacka, vitvinssås, Västerbottenmos

*Butter fried char, Savoy cabbage, cauliflower gratin, deep fried parsnip,  
white wine sauce, Västerbotten mashed potatoes*

### Vaniljpannacotta

Hjortron & havreströssel

*Vanilla pannacotta, cloudberry, oat crumbs*

525:-