

Champagne

Champagne AR Llenoble Cuvée Intense Brut 145
Veuve Clicquot 165



En god start

Ett glas Champagne NV AR Lenoble
Cuvée Intense Brut & en kanapé 169



Förrätter / Starter

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 149

Tartar på lättgravad lax, pinjenötter & krutonger
*Creme of Jerusalem artichoke, tartar of gravad lax, pine nuts
& croutons*

TOAST SKAGEN petit 185 - grand 245

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill
på smörstekt toast med sikrom & citron
*Shrimp in mayo, horseradish and dill on toast
with lake white fish roe & lemon*

VILLA GODTHEMS SILLBRICKA 149 / 195

Serveras med Västerbottensost & potatis
Herring with Västerbotten cheese & potato

RENCARPACCIO 169

Västerbottenkräm, syltade kantareller, pepparrot
& mandelpotatischips
*Carpaccio of rein deer, Västerbotten cheese, pickled chantarelles,
horseradish & potato crisp*

RÖDBETOR 149

Rödbetscarpaccio grönsaksrudité, solroskärnor, parmesan
& tryffelvinägrett
*beet carpaccio, vegetable crudité, sunflower seeds, parmesan
& truffle vinaigrette*

Huvudrätter / Main

ANKCONFIT 295

Confitkokt anklår med rostade vintergrönsaker,
sidfläsk & bärsås
*Duck confit with roasted winter vegetables,
bacon & berry sauce*

FLÄSKSCHNITZEL CORDON BLEU 219

Schnitzel fylld med gruyère och skinka- serveras med gröna ärtor,
ansjovissmör, rödvinsås och stekt potatis
*Schnitzel pork loin, gruyère and ham with green peas,
red wine sauce, anchovy butter and potatoes*

FISKGRATÄNG 245

Lax, torsk, räkor, spenat, mousselinesås & pommes duchesse
*Fish gratin with salmon, cod, shrimp, spinach, sauce mousseline
& pommes duchesse*



VILLANS FISKQUENELLER 235

Hummersås, spenat, grönsaksruditéer & kokt potatis
Fish quenelles, lobster sauce, spinach, vegetable crudités & potatoes

HEMRULLADE KÖTTBULLAR 195

Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré
Meat balls, gravy, lingon berries, pickled cucumber & potato puré

FISKGRYTA 219

Lax, torsk, musslor, räkor, tomat, saffransaioli & krutonger
*Fish stew with salmon, cod, mussels, shrimps, tomato,
saffran aioli & croutons*

Plankstek



GRILLAD RÖDING 325

Grillad röding, svartrot, spetskål,
pomes duchesse & forellromshollandaise
*Grilled char, salsify, pointed cabbage, pomes duchesse
& trout roe hollandaise*

VILLANS GRÖNA PLANKA 229

Portabello fylld med tomatconccassé, svartrot, säsongens
grönsaker, gurkvinägrette & pomes duchesse
Portabello with tomato concassé, salsify & seasonal vegetables

PLANKSTEK CLASSIQUE 359

Ryggbiff, pomes duchesse, baconkrisp, färskas bönor,
bakad tomat, béarnaise och rödvinsky
*Striploin on wood with pomes duchesse, bacon crisp,
green beans, baked tomato, béarnaise & red wine sauce*

ROSASTEKT HJORT 320

Brysselkål, inlagda kantareller, pomes duchesse, grönpepparsås
& svartvinbärsgele
*Venison, brussel sprouts, pickled chantarelles, pomes duchesse,
green pepper sauce & black currant jelly*

Dessert

VÅRA OSTAR 59 st - 155 tre st

Fråga er servitör om våra ostar / Assorted cheeses

LINGON- & PORTVINSKOKT PÄRON 95

Vit citrus- & kanelglass, mandel & lättvispad syrad gräde
*Lingon & port wine braised pear, white citrus- & cinnamon ice cream,
almonds & whipped cream*

CHOKLADTÅRTA 115

Trippel chokladtårta med dulce de leche-glass & färskas bär
Chocolate cake with dulce de leche ice cream and berries

HEMGJORD GLASS 45 st / 110 tre st

Fråga er servitör om kvällens smaker
Ask your waiter about today's ice cream flavours

CRÈME BRÛLÉE 110

Crème Brûlée

CHOKLADTRYFFEL 39

Tryffel av Valrhonachoklad
Truffle of Valrhona chocolate

VARM SMULPAJ 110

Kanelkokta äpplen, mandel & vaniljglass
Warm apple crumble, with cinnamon, almond & vanilla ice cream

HAR DU ALLERGIER MÅSTE DU VIDTALA OSS!
ALLERGIC? PLEASE LET US KNOW!

Priserna är ej rabatterade