

## Förrätter

### Starters

---

<b>Husets Toast Skagen</b>	<b>119 kr</b>
Smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor, kräftstjärtar, majonnäs, dill, citron och löjrom <i>Toast with shrimps, crayfish, mayonnaise, lemon &amp; bleak roe</i>	
<b>Skogssvampsoppa</b>	<b>105 kr</b>
Blandad svamp, grädde, gräslök & olivolja <i>Mixed mushrooms soup with cream, chives &amp; olive oil</i>	
<b>Kallrökt lax</b>	<b>99 kr</b>
Grön sparris, hyvlad parmesan, basilika & olivolja dressing & citron <i>Cold smoked salmon with green asparagus, parmesan cheese, basil &amp; olive oil dressing &amp; lemon</i>	
<b>Chèvre chaud</b>	<b>105 kr</b>
Smörstekt surdegsbröd med chèvre, rödbetor, honung & valnötter <i>Butter fried sourdough bread with chèvre, beetroots, honey, &amp; walnuts</i>	
<b>Husets Bruschetta</b>	<b>99 kr</b>
Grillat surdegsbröd, cocktailtomater, rödlök, fetaost, basilika & olivolja dressing <i>Grilled sourdough bread with cocktail tomatoes, red onions, feta cheese, basil and olive oil dressing</i>	
<b>Löjrom</b>	<b>159 kr</b>
Råraka toppad med löjrom, rödlök, creme fraiche & citron <i>Raw rake with bleak roe, red onion, creme fraiche &amp; lemon</i>	
<b>Skaldjurspanna</b>	<b>159 kr</b>
Vitlöksfrästa tigerräkor & pilgrimsmusslor med vitt vin, champinjoner & bladspenat <i>Garlic fried shrimps, white wine, scallops, mushrooms and leaf spinach</i>	

## Barnmeny

### Children's menu

---

<b>Biff rydberg</b>	<b>130 kr</b>
<i>Diced tenderloin with potato, onion &amp; whipped mustard cream</i>	
<b>Köttbullar med gräddsås, lingon &amp; kokt potatis</b>	<b>79 kr</b>
<i>Meatballs with cream sauce, lingonberry &amp; potato</i>	
<b>Oxfilé med pommes &amp; bearnaisesås</b>	<b>130 kr</b>
<i>Grilled tenderloin with pommes frites &amp; bearnaise sauce</i>	
<b>Pannkakor med jordgubbssylt &amp; grädde</b>	<b>69 kr</b>
<i>Pancakes with strawberry jam &amp; whipped cream</i>	
<b>Vaniljglass med chokladsås</b>	<b>35 kr</b>
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	

Har du några allergier? Prata med personalen så hjälper vi dig!

## Fisk

### Fish

<b>Skaldjurspasta</b>	<b>209 kr</b>
Vitt vin, tomat, pilgrimsmusslor, tigerräkor, gröna musslor & persilja <i>Pasta with white wine, tomato, scallops, prawns, green mussels &amp; parsley</i>	
<b>Fjällröding</b>	<b>229 kr</b>
kräftstjärtar, spenat, sparris, hummersås, kokt potatis & citron <i>Arctic Char with crayfish, spinach, asparagus, lobstersauce, potato &amp; lemon</i>	
<b>Hälleflundra</b>	<b>249 kr</b>
Vitvinsås med smak av citron, spenat, potatisstomp, sojaböner, ugnsbakad fänkål & sotad citron <i>Halibut with white wine- &amp; lemon sauce, spinach, smashed potato, soyabeans, baked fennel, &amp; lemon</i>	

## Kött

### Meat

<b>Grillad Oxfile</b>	<b>279 kr</b>
Grillad sparris, rostad tomat, kantarellsås & potatisterrin med västerbottenost <i>Grilled tenderloin with chanterelle sauce, roasted tomato &amp; potato terrine</i>	
<b>Biff Rydberg</b>	<b>259 kr</b>
Oxfile, stekt potatis, gul lök, äggula & senapsgrädde <i>Diced tenderloin with potato, onion, egg yolk &amp; whipped mustard cream</i>	
<b>Örtmarinerad Lamminnerfile</b>	<b>249 kr</b>
Rödvinssås, rotfrukter, rostad tomat & potatisterrin med västerbottenost <i>Lamb tenderloin served with red wine sauce, root vegetables &amp; potato terrine</i>	
<b>Grillad Ryggbiff</b>	<b>239 kr</b>
Rödvinssås, pommes frites, sallad & bearnaisesås <i>Grilled beef with red wine sauce, french fries, salad &amp; bearnaise sauce</i>	
<b>Grillat Hjortinnanlår</b>	<b>249 kr</b>
Kantarellsås, rotfrukter, potatisterrin med västerbottenost, svartvinbärgsgelé <i>Grilled deer with chanterelle sauce, root vegetables, potato terrine &amp; blackcurrant jelly</i>	
<b>Grillat Ankbröst</b>	<b>219 kr</b>
Stekt potatis, rotfrukter, apelsinsås, krämig spetskål <i>Duck breast fillet with potato, vegetables, orange sauce &amp; creamy cabbage</i>	
<b>Oxfile Pasta</b>	<b>199 kr</b>
Oxfile, champinjoner, paprika, zucchini, lök, grädde, sambal samt toppad med ost <i>Pasta linguine with tenderloin of beef mushrooms, bell pepper, zucchini, onion, cream, sambal &amp; topped with cheese</i>	

## Vegetarisk / Vegetarian

<b>Vegetarisk Lasagne</b>	<b>189 kr</b>
Grillad zucchini, aubergine, paprika, bechamelsås, ost & tomatsås <i>Vegetarian lasagna with grilled vegetables, cheese &amp; tomato sauce</i>	
<b>Vegetarisk Pasta</b>	<b>179kr</b>
Zucchini, aubergine, paprika, tomatsås & ost <i>Vegetarian pasta with vegetable, tomato sauce, &amp; cheese</i>	
<b>Hemlagad vegansk biff</b>	<b>189 kr</b>
Biff gjord på zucchini, aubergine, potatis & moröt, serveras med rostad potatis, tomatsås & sallad <i>Vegan beef made of zucchini, aubergine, potato &amp; carrot, served with roasted potato, tomato sauce &amp; salad</i>	
<b>Halloumburgare</b>	<b>179 kr</b>
Stekt halloumi med tomat, dressing, inlagd gurka, picklad rödlök, sallad & pommes frites <i>Burger with fried halloumi with tomato, dressing, pickled cucumber, onion, salad &amp; french fries</i>	

## Förrätt

---

Meny om 3 rätter/ Three course menu – 349:- per person

### Husets Toast Skagen

Smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor, kräftstjärtar, majonnäs, dill, citron och löjrom  
*Toast with shrimps, crayfish, mayonnaise, lemon & bleak roe*

### Skogssvampsoppa

Blandad svamp, grädde, gräslök & olivolja  
*Mixed mushrooms soup with cream, chives & olive oil*

### Kallrökt lax

Grön sparris, hyvlad parmesan, basilika & olivolja dressing & citron  
*Cold smoked salmon with green asparagus, parmesan cheese, basil & olive oil dressing & lemon*

### Chèvre chaud

Smörstekt surdegsbröd med chèvre, rödbetor, honung & valnötter  
*Butter fried sourdough bread with chèvre, beetroots, honey, & walnuts*

### Husets Bruschetta

Grillat surdegsbröd, cocktailtomater, rödlök, fetaost, basilika & olivolja dressing  
*Grilled sourdough bread with cocktail tomatoes, red onions, feta cheese, basil and olive oil dressing*

## Varmrätt

---

### Fjällröding

kräftstjärtar, spenat, sparris, hummersås, kokt potatis & citron  
*Arctic Char with crayfish, spinach, asparagus, lobstersauce, potato & lemon*

### Hälleflundra

Vitvinsås med smak av citron, spenat, potatisstomp, sojabönor, ugnsbakad fänkål & sotad citron  
*Halibut with white wine- & lemon sauce, spinach, smashed potato, soyabeans, baked fennel, & lemon*

### Biff Rydberg

Oxfile, stekt potatis, gul lök, äggula & senapsgrädde  
*Diced tenderloin with potato, onion, egg yolk & whipped mustard cream*

### Örtmarinerad Lamminnerfilé

Rödvinssås, rotfrukter, rostad tomat & potatisterrin med västerbottenost  
*Lamb tenderloin served with red wine sauce, root vegetables & potato terrine*

### Grillad Ryggbiff

Rödvinssås, pommes frites, sallad & bearnaisesås  
*Grilled beef with red wine sauce, french fries, salad & bearnaise sauce*

### Grillat Hjortinnanlår

Kantarellsås, rotfrukter, potatisterrin med västerbottenost, svartvinbärsgele  
*Grilled deer with chanterelle sauce, root vegetables, potato terrine & blackcurrant jelly*

### Grillat Ankbröst

Stekt potatis, rotfrukter, apelsinsås, krämig spetskål  
*Duck breast fillet with potato, vegetables, orange sauce & creamy cabbage*

## Dessert

---

### Hemlagad blåbärspaj med vaniljsås

*Blueberry Pie with vanilla sauce*

### Crème brûlée

### Tiramisù

### Apelsinsorbet

Har du några allergier? Prata med personalen så hjälper vi dig!

**Fördrinkar***Pre dinner drinks*

---

<b>Campo Viejo Brut Reserva Cava</b>		<b>75 kr</b>
<b>Bellini</b>		<b>79 kr</b>
<b>Jordgubbspuré</b>		
<b>Aperol Spritz</b>		<b>89 kr</b>
<b>Dry Martini</b>	<b>4 cl</b>	<b>6 cl</b>
<b>- Bombay gin &amp; Noilly prat</b>	<b>95 kr</b>	<b>130 kr</b>
<b>Cosmopolitan</b>		
<b>- Vodka citron, lime, tranbärsjuice</b>	<b>95 kr</b>	<b>130 kr</b>
<b>Margarita</b>		
<b>- Tequila, cointreau, lime, sockerlag</b>	<b>95 kr</b>	<b>130 kr</b>
<b>Campari</b>	<b>72 kr</b>	<b>108 kr</b>
<b>Martini Bianco/Rosso</b>	<b>58 kr</b>	<b>87 kr</b>
<b>Rom &amp; cola</b>	<b>95 kr</b>	<b>130 kr</b>
<b>Gin Tonic</b>	<b>95 kr</b>	<b>130 kr</b>

**Tilltugg & smårätter***snack & small dishes*

---

<b>Ostbricka</b>		<b>159 kr</b>
<b>- 3 ostar med fikonmarmelad &amp; kex</b>		
<i>Three kinds of cheese with marmalade of figs</i>		
<b>Vitlöksbröd</b>		<b>35 kr</b>
<i>Garlic bread</i>		
<b>Ölkorv</b>		<b>45 kr</b>
<b>Oliver</b>		<b>35 kr</b>
<i>Olives</i>		
<b>Jordnötter</b>		<b>20 kr</b>
<b>Friterat kycklingsnacks med bearnaise &amp; sweet chili sås</b>		<b>79 kr</b>
<i>Deep fried chicken with bearnaise &amp; sweet chili sauce</i>		

## Dessert

---

### Desserts

<b>Ostbricka</b>	159 kr
- 3 ostar med fikonmarmelad & kex <i>Three kinds of cheese with marmalade of figs &amp; biscuits</i>	
<b>Crème brûlé</b>	80 kr
<b>Hemlagad blåbärspaj med vaniljsås</b>	80 kr
<i>blueberry Pie with vanilla sauce</i>	
<b>Apelsinsorbet</b>	70 kr
<i>Orange Sorbet</i>	
<b>Klassisk tiramisù</b>	65 kr
<i>Classic tiramisù</i>	
<b>Vaniljglass med chokladsås</b>	60 kr
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
<b>Tryffel</b>	39 kr
<i>Truffle</i>	
<b>Styrketår</b>	119 kr
Kaffe med tryffel & 4 cl avec <i>Coffee with truffle &amp; 4 cl whiskey, Cognac or grappa</i>	

## Dessertvin

---

	8 cl.
<b>Sauternes Chateau du Levant (FRA)</b>	75 kr
<b>Sandemans Invalid Port (PRT)</b>	80 kr
<b>Moscatel de Setubal (PRT)</b>	75 kr
<b>Bristol Cream Sherry (ESP)</b>	75 kr
<b>Dubonnet (FRE)</b>	75 kr

## Varma Drycker

---

<b>Kaffe / Té</b>	25 kr
<b>Cappuccino</b>	28 kr
<b>Espresso</b>	20 kr
<b>Dubbel espresso</b>	28 kr
<b>Caffe latte</b>	28 kr
<b>Irish Coffee (4 cl)</b>	98 kr
- Jameson, råsocker, kaffe & grädde	
<b>Kahlua Caffee (4 cl)</b>	98 kr
- Kahlua, kaffe & grädde	