

SÄSONGSMENYN

Seasonal menu

TARTAR PÅ SVENSKT YTTERLÅR

Gräslök, pepparrot, gurka & Kalix löjrom

TARTAR ON SWEDISH OUTER THIGH

Chives, horseradish, cucumber & Kalix bleak roe

KRYDDSTEKT HJORTYTTERFILÉ

Friterad rösti, vinägersky, ostronskivling, vitlökssmör & västerbottenskrokett

SPICE-SEARED VENISON FILLET

Deep-fried rosti, vinegar sauce, oyster mushrooms, garlic butter & västerbotten croquette

ELLER /OR

BAKAD FJÄLLRÖDING

Purjolök, spenat, ostronsmörsås samt potatis & västerbottenspure

BAKED MOUNTAIN CHAR

Leek, spinach, oyster butter sauce and potatoes & Västerbotten puree

BRYNT SMÖRGLASS MED ROSTAD MANDELKAKA

Vit choklad & inkokta hallon smaksatta med skogsbärs balsamico

BROWN BUTTER ICE CREAM WITH TOASTED ALMOND CAKE

White chocolate & cooked raspberries flavored with forest berry balsamic

2 RÄTTER: 812^{KR}

3 RÄTTER: 946^{KR}

VINPAKET 1

Wine pairing

Soellner, Toni, Grüner Veltliner, Wagram, Österrike

Ogier, Artésis, Cote-du-Rhône, Frankrike
Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

Mauro Sebaste, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

535^{KR}

VINPAKET 2

Wine pairing

Rolet, Arbois Rouge, Jura, Frankrike

Caradorum, Selección Especial Reserva, Toro, Spanien
Domaine Le-Croix-St-Laurent, Sancerre, Loire Frankrike

Frescobaldi, Pomino Vin Santo, Toscana, Italien

795^{KR}

Om våra menyer

Denna meny gäller mellan 2026-01-01 och 2026-03-31.

Vinpaketen är baserade på 1 glas till förrätt, 1^{1/2} glas till varmrätt samt 6cl dessertvin.

Har ni egna önskemål gällande ovanstående menyer eller önskar andra vinförslag hjälper vi gärna till med det.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande priser och innehåll. Alla priser är inklusive moms.