



FÖRRÄTTER

Klassisk Sikromstoast

sikrom, finhackad rödlök, syrad grädde
äggula och smörstekt franskbröd
Vinförslag: Cremant Bailly Lapierre

175 kr

Friterad Abborre från Juniskär

smörstekt pilgrimsmussla, palsternackspuré,
palsternackscrisp samt rödbetsolja
Vinförslag: Sauvage riesling

185 kr

Färsk grön sparris

brynt smör, parmesancreme
samt rostade pinjenötter
Vinförslag: Métairie d'Alon Le Village

140 kr

LÄTTA RÄTTER

Vitlöksbröd

tzatziki och oliver
Vinförslag: Chinon Blanc

75 kr

Caesarsallad

romansallad, schalottenlök, parmesanost,
caesardressing, krutonger, bacon
välj mellan: räkor och svensk kyckling
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

185 kr

VEGETARISKT

Bönbiff med variation på betor

palsternackspuré, rostad krossad mandel
Vinförslag: Rizzardi Pino Grigio d.Venezie

250 kr

VARMRÄTTER

Lågtempererad torskrygg

grön sparris, hackat ägg, handskalade räkor,
pepparrot, brynt smör, potatispuré
Vinförslag: Métairie d'Alon Le Village

375 kr

Mamma Augustas fiskgryta

saffran, lax, torsk, handskalade räkor,
rotfrukter, aioli samt vitlöksbröd
Vinförslag: Pascal Bouchard Chablis

285 kr

VARMRÄTTER

Flamberad Pepparstek

oxfilé från Västernorrlandsgården
serveras med pepparsås, potatiskaka
samt ljummen tomat och löksallad
Vinförslag: Vina Ane Author

425 kr

Lammytterfilé

rödvinssås, café de parissmör
haricotsverts samt potatisfondant
Vinförslag: Chinon Le Puy

345 kr

Högrevsburgare

nötkött från Vänna gård i Timrå,
rökt sidfläsk från Vindeln, picklad silverlök,
coleslaw, saltgurka samt pommes-frites
Vinförslag: Guardian Peak Merlot

195 kr

Oxfilepasta

tärnad oxfilé, färsk tagliatelle, pepparsås
samt semitorkade tomater
Vinförslag: Rizzardi Pojega Valpolicella Ripasso

255 kr

Rullader av hjortinnanlår

Dijon, saltgurka, rökt sidfläsk från Vindeln, gräddsås,
potatispuré samt rårörda lingon och pressgurka
Vinförslag: Chianti Classico Il Molino di Grace

195 kr

BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde

95 kr

Köttbullar med potatispuré

95 kr

Kycklingbröst med pommes-frites

95 kr

valfri sås

DESSERTER

Yoghurt och violpannacotta

110 kr

björnbärsglass, rosmarin, karamell

Vinförslag: Muscat de Rivasaltes

Key lime paj

110 kr

serveras med kanderad lime och creme-fraiche

Vinförslag: Terra Organica Prosecco

Rabarberkompott i glas

110 kr

serveras med vaniljcrème samt havrecrunch

Vinförslag: Chateau Fontaine Sauternes

*Är ni allergisk?
eller önskar information om råvaror
fråga oss om innehållet i maten*