



FÖRRÄTTER

Råraka med löjrom

hackad lök, crème-fraiche, citron

Vinförslag: Gerorg Breur Riesling Sauvage

215 kr

Skogssvampssoppa

krispigt rökt fläsk från Vindeln

gräddfil, västerbottenscrunch

Vinförslag: Rizzardi Pino Grigio d.Venezie

145 kr

SALLAD

Caesarsallad

romansallad, schalottenlök, parmesanost, caesardressing, krutonger, bacon

välj mellan: räkor och svensk kyckling

Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

215 kr

VEGETARISKT

Förrätt

Råraka med tångkaviar

hackad lök, crème-fraiche, citron

Vinförslag: Gerorg Breur Riesling Sauvage

155 kr

Varmrätt

Skogssvamfylld Cannelloni

vitvinssås, tomatsalsa

Vinförslag: Chateau Ste Michelle Chardonnay

250 kr

VARMRÄTTER FISK

Mamma Augustas fiskgryta

torsk, lax, rotfrukter, aioli, picklad fänkål

handskalade räkor

serveras med vitlöksbröd

Vinförslag: Delta Estate sauvignon blanc

295 kr

Lågtempererad torskrägg

brynt smör, rotfruktsbrunoise,

potatispuré handskalade räkor

Vinförslag: Métairie d'Alon Le Village Chardonnay

345 kr

BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde

95 kr

Köttbullar med gräddsås och potatispuré

95 kr

Högreburgare, hamburgerdressing

95 kr

pommes-frites

VARMRÄTTER KÖTT

Tagliatelle med strimlad oxfile

krämig ädelostsås

Vinförslag: Ch.Ste Michelle Cabernet sauvignon

275 kr

Viltfärsköttbullar med messmörsås,

potatispuré, rårörda lingon samt pressgurka

Vinförslag: Joseph Faiveley Pinot Noir

225 kr

Wienerschnitzel

citron med anjovis och kapris, ärtor,

rödvinssås samt pommes-frites

Vinförslag: Brundmayer Zweigelt

275 kr

Hjortytterfile

chorizokorv, rödvinssås, smörstekta kantareller

palsternackspuré, rårörda lingon

Vinförslag: Mother´s Milk Shiraz

365 kr

Flamberad Pepparstek

oxfile från Finland

serveras med pepparsås, potatisterrine

samt ljummen tomat och löksallad

Vinförslag: Pruno Tempranillo, Cabernet sauvignon

475 kr

Högreburgare

nötkött, rökt sidfläsk från Vindeln,

picklad silverlök, coleslaw, saltgurka, brieost,

tryffelmajonnäs samt pommes-frites

Vinförslag: Guardian Peak Merlot

235 kr

DESSERTER

Chokladbiskvi i glas

Vinförslag: Taylor´s 10 Yers Old Tawny

125 kr

Klassisk crème brûlée

Vinförslag: Château Fontaine Sauternes

125 kr

Chokladtryffel

Dryckesförslag: Boulard Calvados XO

50 kr

Är ni allergisk eller undrar var våra råvaror kommer ifrån. Fråga oss om innehållet i maten