



FÖRRÄTT

Vitlök och chilifrästa Vanameiräkor 175 kr
vitlöksbröd och aioli
Vinförslag: Sauvage riesling

LÄTTA RÄTTER

Vitlöksbröd 75 kr
tzatziki och oliver
Vinförslag: Chinon Blanc

Caesarsallad 185 kr
romansallad, schalottenlök, parmesanost,
caesardressing, krutonger, bacon
välj mellan: räkor och svensk kyckling
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

VEGETARISKT

Bakad Savojkål 185 kr
fylld med färserade grönsaker
serveras med kantarellsås samt machésallad
Vinförslag: Fernand Engel Pinot Gris

VARMRÄTTER

Smörstekt röding 295 kr
brynt smör, kantareller, potatispuré,
rotfruktskrunch samt dillolja
Vinförslag: Ch. Ste Michelle Chardonnay

BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde 95 kr
Köttbullar med potatispuré 95 kr
Kycklingbröst med pommes-frites 95 kr
valfri sås

VARMRÄTTER

Flamberad Pepparstek 395 kr
oxfilé från Finland
serveras med pepparsås, potatiskaka
samt ljummen tomat och löksallad
Vinförslag: Vina Ane Author

Hjortytterfilé 345 kr
kantarellsås, västerbottenskrocketter
picklade kantareller samt rostad svartkål
Vinförslag: Borogno Langhe Rosso Pinin

Högrevsburgare 195 kr
nötkött från Vänna gård, rökt fläsk,
picklad rödlök, cheddarcrème, lökringar
samt pommes-frites
Vinförslag: Guardian Peak Merlot

Oxfilépasta 245 kr
tärnad oxfilé, färsk tagliatelle, ädelostsås
samt cocktailtomater
Vinförslag: Rizzardi Pojega Valpolicella Ripasso

DESSERTER

Philadelpiacrème 110 kr
Hallonglass, torkade hallon samt rårörde blåbär
Vinförslag: Fernand Engel
Pinot Gris Vendanges Tardives

Romrussinglass 110 kr
serveras med norrländskt rullrån
Vinförslag: Moscatel Oro Floralis

Chokladtryffel 80 kr
Vinförslag: Sandeman Old Towny Port 20 yo

*Är ni allergisk?
fråga oss om innehållet i maten*

Lilla vintermenyn 2024-2025