



MAMMA  
AUGUSTAS  
KÖK

## FÖRRÄTTER

**Västerbottenspaj med löjrom**  
finhackad rödlök, crème-fraiche  
Vinförslag: Gerorg Breur Riesling Sauvage

215 kr

## Hummersoppa

med rotfruktsbrunoise  
samt liten hummertost  
Vinförslag: Pascal Bouchard Chablis

175 kr

## Caesarsallad

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

215 kr

## VEGETARISKT

### Förrätt

**Västerbottenspaj med tångkaviar**  
finhackad rödlök, crème-fraiche  
Vinförslag: Gerorg Breur Riesling Sauvage

155 kr

### Varmrätt

**Rödbetsbiff**  
Chèvre-cream samt, grönkål, potatispuré  
samt rostade valnötter  
Vinförslag: Joseph Faiveley  
Pinot Noir

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

**Rödtunga fylld med färserad hummer** 345 kr

champagne och gräslökssås samt potatispuré  
Vinförslag: Pascal Bouchard Chablis

## BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde 95 kr

Köttbullar med gräddsås och potatispuré 95 kr

Högrevsburgare, hamburgerdressing 95 kr  
pommes-frites

## VARMRÄTTER KÖTT

**Tagliatelle med strimlad oxfilé** 275 kr  
paprika, lök samt ädelostsås  
Vinförslag: Demarie Barbera d`Alba Superiore EKO

**Mammas köttbullar med gräddsås,** 225 kr  
potatispuré, råörda lingon samt pressgurka  
Vinförslag: Chianti Classico Il Molino di Grace

**Wienerschnitzel** 275 kr

citron med anjovis och kapris,  
rödvinsås samt rostad potatis  
Vinförslag: Zweigelt Pinot Noir

**Hjortytterfilé** 365 kr

lingonspräckt rödvinsås,  
svampragu med rökt fläsk från Vindeln  
samt timjanconfiterad potatis  
Vinförslag: Borogno Langhe Rosso Pinin

**Flamberad Pepparstek** 475 kr

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

**Högrevsburgare** 235 kr

nötkött från Väanna gård,  
rökt sidfläsk från Vindeln, picklad silverlök,  
coleslaw, saltgurka, brierost, tryffelmajonnäs  
samt pommes-frites  
Vinförslag: Guardian Peak Merlot

## DESSERTER

**Mammas munk** 135 kr

serveras med vaniljglass  
blåbärsgrädde samt färska blåbär  
Vinförslag: Château Fontaine Sauternes

**Pannacotta** 125 kr

Dulce de leche, karamelliserade pecannötter  
Vinförslag: Royal Tokaji Late Harvest

**Chokladtryffel** 50 kr

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

Dryckesförslag: Boulard Calvados XO