



FÖRRÄTTER

Liten landgång 125 kr
*filmjölkslimpa, rimmad torsk, laxsallad
kokt ägg, grön ärtpuré*
Vinförslag: Terre Magre Sauvignon Blanc 2019

Gravad ryggbiff 145 kr
*picklade kantareller, bakade betor
Västerbottenscrème, palsternackschips, krasse*
Vinförslag: Pinot Gris Reserve 2020

LÄTTA RÄTTER

Caesarsallad 170 kr
*romansallad, schalottenlök, parmesanost,
caesardressing, krutonger, bacon
välj mellan: räkor eller svensk kyckling*
Vinförslag:
Chateau Ste Michelle Chardonnay 2018

Bookmakertoast 175 kr
*oxfilé, senapscrème, pepparrot
rå äggula samt pommes-frites*
Vinförslag: Langhe Nebbiolo Red Label 2020

Moules Marinières 110 kr / 195 kr
*välj mellan: halv och hel portion
blåmusslor i vitt vin, vitlök, grädde, persilja
serveras med halstrat morotsbröd*
Vinförslag: Chateau Du Coing De St Fiacre 2018

VEGETARISKT

Tagliatelle med skogssvamp 145 kr
färsk tagliatelle, krämig ädelostsås samt chili
Vinförslag: Morgon Cote Du Py 2018

BARNMENY

Pannkaka med sylt o grädde 75 kr
Köttbullar, gräddsås, mos och lingon 75 kr

VARMRÄTTER

Lågtempererad Torskrygg 265 kr
*brynt smör, pepparrot, rotfruktsbrunoise
handskalade räkor, baconchips, potatispuré*
Vinförslag:
Chateau Ste Michelle Chardonnay 2018

Flamberad Pepparstek 325 kr
*oxfilé från Västerorrlandgården
serveras med pepparsås, potatiskaka
samt ljummen tomat och löksallad*
Vinförslag: Pruno 2019

Hjortytterfilé 295 kr
*steklök, skogschampinjoner,
sidfläsk från Vindeln, rödvinsås
vinbärsgele samt potatiskaka*
Vinförslag: Bodega Piedra Negra Malbec Reserve

Högrevsburgare 185 kr
*högrev från Västerorrlandgården
Vindelnsrökt fläsk, picklad lök, västerbottenscrème
lökringar samt pommes-frites*
Vinförslag: Guardian Peak Merlot 2019

Oxfilepasta 185 kr
*tärnad oxfile, färsk tagliatelle, krämig ädelostsås
skogssvamp samt chili*
Vinförslag: Morgon Cote Du Py 2018

DESSERTER

Mazarinkaka med äppelkompott 95 kr
serveras med vaniljglass
Vinförslag: Brännland Iscider

Vaniljpannacotta 95 kr
serveras med hjortron samt norrlandsrån
Vinförslag: Royal Tokaji Late Harvest

Mammas hemgjorda salt- kolaglass 95 kr
serveras med färska bär samt havreflarn
Vinförslag: Royal Tokaji Late Harvest

Är ni allergisk?
Fråga oss om innehållet i maten