



## À la carte

(upp till 10 personer)

### Förrätter

Skagen på rågbröd med löjrom, dill & citron 129:-

Råraka - löjrom, rödlök, gräddfil & citron 175:-

Bakat lantägg med västerbottenost, tryffel, picklade gulbetor, svartkål & friterad surdeg 125:-

Rökt älginnanlår med pepparotscreme, grönt äpple, syltade kantareller & krispig potatis 155:-

### Varmrätter

Spenat- & getostravioli, skogschampinjoner, oliver, fänkålschips, rostade valnötter, vattenkrasse & brynt smör 195:-

Rödtunga meunière med rödbetor, pepparrot, gravad citron, brynt smör, stekt dill & kokt potatis 195:-

Rimmad skreitorsk med picklad forellrom, bakad fänkål, rökt havskräftsveloute, vinsjuden Anyapotatis & torkat citronbröd 255:-

Krispigt stekt ankbröst med hållsotad lök, mjölkbakad svartrot, kavring, & svartvinbärssky 195:-

Grillad lamminnerfilé med jordärtskocksterrin, hemvevad lammkory, picklad steklök, dragoncreme & rödvinssky 259:-

Köksmästarens tips - dagspris

Kvällens husman 135:-

### Dessert

Choklad- & yoghurtterrin, fryst chokladskum, blodapelsinglass & chokladgele 125:-

Ljummen äppelpaj med citronfärskost, vaniljsponge & äppelmaränger 95:-

Chokladtryffel 45:-

Sorbetkula 55:-

Fråga oss om eventuella allergener i våra rätter.