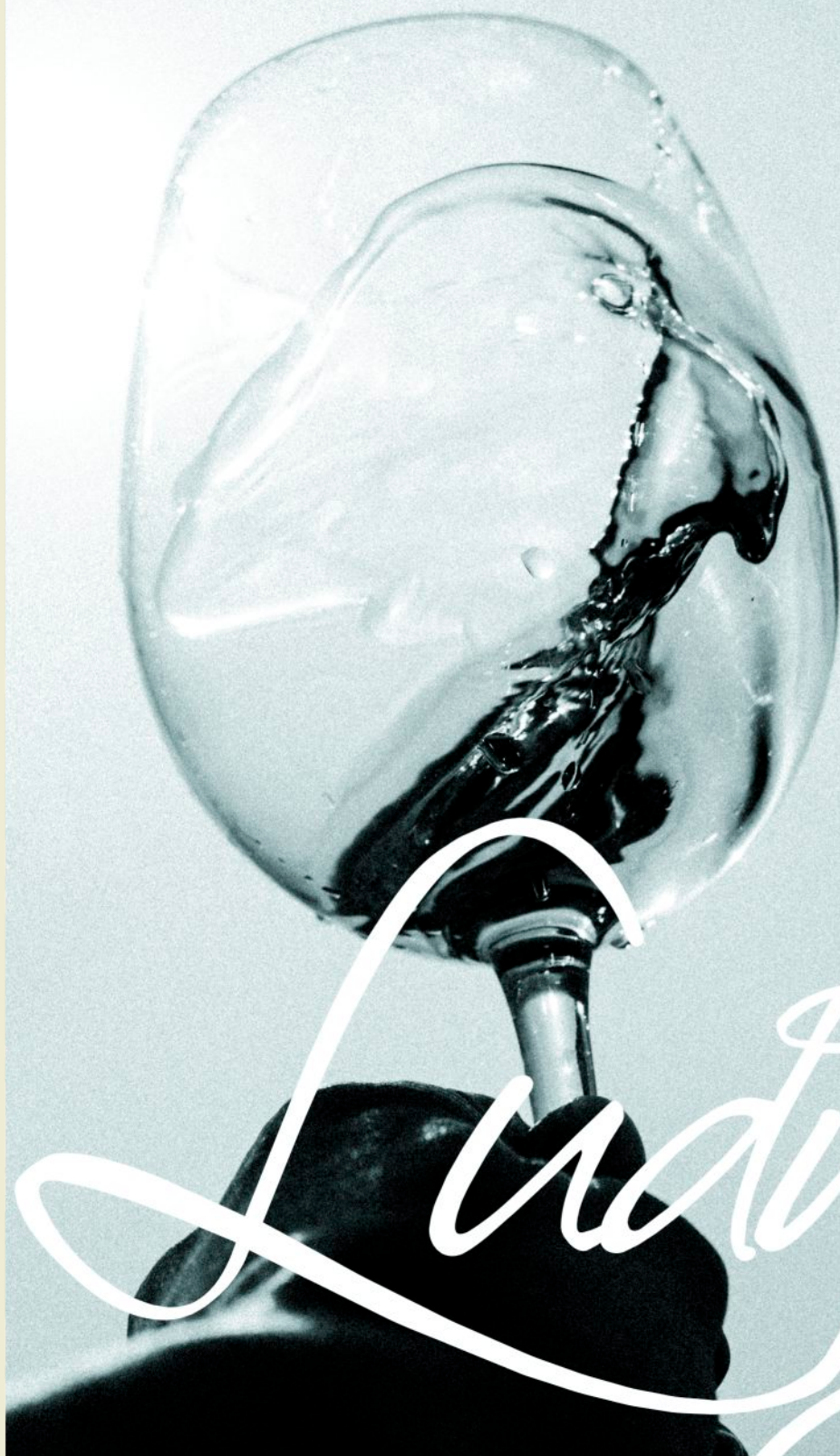


SVE



MENU

För veganska alternativ och special dieter, vänligen fråga din servitör
(G) Glutenfri, (L) Laktosfri

FÖRRÄTTER

Jordärtskockssoppa (L)

Luftig jordärtskockssoppa, spenatsalsa, ramslöksolja och bröd
12,00€

Rencarpaccio (G,L) (FIN)

Rencarpaccio, hjortronkräm, knaprig mandelpotatis, stekta
trattkantareller och marinerade hjortron
14,00€

Abborre & sik (L)

Rökt abborr-mousse och blåbärsgravad sik, dillmajonnäs,
miniplocksallad marinerad i schalottenlöksolja, rostade levain
krutonger och citron
14,00€

Brödkorg (L)

Bröd med husets smör
3,50€ / person

HUVUDRÄTTER

Portobello (G,L)

Portobello fylld med körsbärstomater och paprika, rostade rödbetor och pepparrot, grillad broccoli, lök-kompott och basilikapotatis
23,00€

Risotto (G)

Rödbetsrisotto, rostade rödbetor, brie-skum och rostade pumpafrön
23,00€

Jätteräkspasta (L)

Tagliatelle pasta, krämig dillsås, jätteräkor stekta i citronsmör, parmesan och grillad lime
24,00€

Lax (G,L)

Rostad lax, fänkols-veloutésås, dillolja, duchesse potatis och grönsaker stekta i citronsmör
28,00€

Nötbringa (FIN)

Grillad benfri nötbringa, cowboysmörsås, stekt lök och paprika, klyftpotatis smaksatt med persilja
28,00€

Gorgonzola oxe (G) (AUS)

Black Angus ytterfilé (180g) Café de Paris sås, gorgonzola gratinering, höstens rotsaker och husets gräddpotatis
32,00€

Ren (G,L) (FIN)

Ren ytterfilé, trattkantareller stekta i brynt vitlökssmör, lantpotatis smaksatt med timjan, honung-tranbärssås, grillad palsternacka och broccoli, marinerade hjortron
49,00€

HUSETS KLASSIKER

Oscarssmörgås (VL) (FIN)

Nöt ytterfilé på rostat bröd, sparris, räkor, grönsallad och choronsås
23,00€

Black Angus (G,L) (AUS)

Black Angus oxfilé, pepparsås, säsongens grönsaker och klyftpotatis
45,00€

EFTERRÄTTER

Chili-chokladkaka (L)

Chili-chokladkaka med saltkaramell och husets vaniljglass

12,00€

Ostkaka (G,L)

Ostkaka med hallonmelba och torkade hallon

12,00€

Glass (G,L)

Husets glassportion

8,00€