

Brunch

Att börja med

Lokal råbiff Kött från Skärgårdsslakteriet västerbottenkräm, picklad steklök, pepparrot och tuile. Hel serveras med pommes.	155/275
Kräftskagen på kavring från vårt bageri Sikrom och dillolja	175/245
Kantarelltoast Levainbröd med örtsallad	165/275
Sill på burk Tre sorter	55/burk
Gravad lax & hovmästarsås	145

Ägg & Soppa

Ägg royal Syrad gräddde, sikrom, rödlök & gräslök	135
Ägg Florentine Hollandaisesås och spenat	135
Jordärtskockssoppa med chips Från Köksträdgården. Jordärtskockschips & hjortströssel.	155

Från Köket

Siggesta hjortkorv Potatispuré, rödkål och grönpepparsås	245
Steak sandwich Flankstek, pommes och dragonmajonnäs	295
Fish and chips Curryremoulad	295
BLT kyckling Curryremoulad och pommes	225
Fiskgryta	295
Köttbullar Potatis, gräddsås och lingon	255
Höstsallad Rotfrukter, kantareller och Västerbottensost <i>I samarbete med Martina från @skippasockrret och Therese från @synvillan.</i>	289

Pommes & potatis 75

Pommes med örtsalt Dragonmajonnäs och gräslök	
Tryffel- och parmesanpommes Persilja och grovmalen svartpeppar	
Rostade rotfrukter Pepparrotsaioli	
Kärlekspotatis Slungad i smör, dill och salt	

Fräscht vid sidan 75

Fänkål och äpple Citron och dill	
Syrad gurka och rädisa Kummin och crème fraiche	
Grönkålssallad Äppelvinäggrett	
Rostade betor Citronvinäggrett, mynta, chèvre och pumpakärnor	

För de minsta

Pannkakor Gräddde och gårdssylt	110
Köttbullar Potatis, gräddsås och lingon	125
Fish and chips	125

Sött till sist

Säsongens bärpaj med vaniljsås	125
Crème brûlée	125
Chokladmousse Krispig jordärtskocka från Köksträdgården, brynt smörkolasås och lättsockrade vinbär	155
Godispåsen	55
Dagens bakverk från Siggestas Bageri	