



# *A la carte*

## *Förrätter / Hors d'Œuvre*

Corallens skärgårdstallrik med lagrad brännvinsost  
*A selection of fish and seafood served with crisp bread and mature cheese*  
130:-

Tryffeldoftande Västerbottenstartelette med kantareller och löjrom  
*Truffle scented mature cheese tartelette with chanterelles and whitefish roe*  
170:-


Alrökt rödingfilérulle med fänkålspesto och dillvinägrett  
*Smoked fillet of redchar with a fennel pesto and a dill vinaigrette*  
145:-

Pepparrostad hjortfilé med rökt majonnäs, syltad svamp och balsamicoglaze  
*Pepper roasted fillet of venison with a smoked mayonnaise, pickled wild mushrooms and balsamico glaze*  
130:-

Krämig kräftsoppa med pilgrimsmussla, cognacsgrädde och surdegskrutonger  
*Creamy crayfish soup with a scallop, cognac cream and sourdough croutons*  
130:-

*Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen!*  
*In case of allergies, please contact the staff!*





## *Kött / Meat*

Corallens cognacsflamberade pepparstek med grönpepparsås  
*Cognac flambed pepper steak with a green peppercorn sauce*  
285:-

Grillad svensk kalventrecôte med bearnaisesås och baconlindade haricots verts  
*Grilled Swedish sirloin of veal with a béarnaise sauce and bacon haricots verts*  
270:-

Ryggbiff "Provencale" av Kravmärkt kött från svenska gårdar på vårt vis  
*Corallen's steak "Provencale" with beef from Swedish farms*  
255:-

Marinerad lammfilé med rosmarin- och rostad vitlökssky samt chèvrecremefylld örtbodyad tomat  
*Marinated fillet of lamb with a rosemary and roasted garlic gravy and a chevre and herb filled baked tomato*  
260:-


## *Fisk / Fish*

Stekt fjällröding med hummerrisotto, sparris och vattenkrasseolja  
*Fillet of redchar with a lobster risotto, asparagus and watercress oil*  
280:-

Kryddsotad gösfilé med brynt soyasmör och sparris  
*Blackened fillet of pike perch with a browned soya butter and asparagus*  
255:-

Piggvarsfilé med citrusduchess och murkelsås smaksatt med champagnevinäger  
*Fillet of turbo with citrus duchesse potatoes and a creamy morel and champagne vinegar sauce*  
295:-

*Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen!*





## *Vegetariskt / Vegetarian dish*

Tryffeldoftande Västerbottentartelette med kantareller och tångkaviar  
*Truffle scented mature cheese tartelette with chanterelles and seaweed caviar*  
125:-

Grönsaks- och halloumifyllda savoykåldolmar med rostad vitlökspotatisterrine och tomatås.  
*Vegetable and halloumis filled savoy cabbage with a roasted garlic potato terrine and a tomato sauce*  
195:-

Barsallad  
20:-


### *Köket rekommenderar:*

Alrökt rödingfilérulle med  
fänkålspesto och dillvinägrett  
\*

Ryggbiff "Provencale" av Kravmärkt  
kött från svenska gårdar på vårt vis  
\*\*

Choklad- och apelsinmousse med  
passionfruktsgelé och pistagebiscotti  
\*\*\*

3 rätter 415:-



## *Desserter / Desserts*

Gammaldags vaniljglass med syrlig yoghurtmaräng och varm hjortronsylt  
*Old fashion style vanilla ice cream with yoghurt meringue and warm cloudberry jam*  
120:-

Pekannötstartelette med Wirumsglass och citroncrème  
*Pecan tartelette with ice cream from Wirums dairy and a lemon cream*  
120:-

Choklad- och apelsinmousse med passionfruktsgelé och pistagebiscotti  
*Chocolate and orange mousse with a passion fruit jelly and pistachio biscotti*  
120:-

Tre franska ostar med havtörns marmelad, marinerad olivsallad och rosmarinknäckesticks  
*Three French cheeses with a sea buckthorn marmalade, marinated olive salad and rosemary crispbread*  
125:-

Kaffe med två sorters tryffel  
*Coffee with two chocolate truffles*  
75:-

Kaffe med två sorters tryffel och avec  
*Coffee with two chocolate truffles and a liqueur*  
155:-

