



À la carte

Förrätter *(Hors d'Œuvre)*

<i>Skärgårdstallrik med västerbottenost samt knäckebröd</i> <i>(A selection of fish- and seafoods served with crisp bread and cheese)</i>	<i>115:-</i>
<i>Löjrom på rårika med klassiska tillbehör</i> <i>(Whitebait roe served on a potato cake with red onions and crème fraiche)</i>	<i>165:-</i>
<i>Sniglar provencale</i> <i>(Snails in garlic butter / l'escargots provencale)</i>	<i>105:-</i>
<i>Kalvcarpaccio med örtryffelolja, parmesanost och plocksallad</i> <i>(Veal carpaccio with a herb and truffleoil)</i>	<i>98:-</i>
<i>Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla</i> <i>(Cream of Jerusalem artichoke soup with a seared scallop)</i>	<i>98:-</i>

Fisk *(Fish)*

<i>Sjötunga Corallen</i> <i>(sjötungsfiléer, hummerkött, hummersås, vitvinsås och duchessetoppar)</i> <i>(Dover sole Corallen: Sole, lobster meat, lobster and white wine sauces and duchesse potatoes)</i>	<i>360:-</i>
<i>Örtöverbakad gösfilé med rödvinsmörsås och friterad palsternacka</i> <i>(Herb baked fillet of pike-perch served with a red wine butter sauce and fried parsnips)</i>	<i>235:-</i>
<i>Marulksfilé med pernodsås och bräserverad fänkål</i> <i>(Fillet of monkfish served with a Pernod sauce and braised fennel)</i>	<i>230:-</i>



À la carte

Kött *(Meat)*

<i>Oxfilétournedo serveras med ankleverterriner och madeirasky *</i> <i>(Fillet of beef tournedos served with duck liver terrine and Madeira gravy)</i>	<i>360:-</i>
<i>Cognacsflamberad pepparstek med grönpepparsås *</i> <i>(Cognac flambéed pepper steak with a green peppercorn sauce)</i>	<i>298:-</i>
<i>Grillad kalventrecôte med vitlök- och citronsmör samt zucchini</i> <i>(Grilled veal sirloin with a garlic, lemon and parsley butter)</i>	<i>245:-</i>
<i>Fläskfilémedaljonger med en gräddig murkel- och baconsås</i> <i>(Fillet of pork medallions served with a morel and bacon sauce)</i>	<i>215:-</i>

** =Vi använder oss utav svensk färsk oxfilé*

**=We use only the finest, fresh Swedish beef*

Vegetariskt *(Vegetarian Dish)*

<i>Ostgratinerad svamp- och grönsaksfylld tortillarulle</i> <i>(Cheese gratinated mushroom and vegetable filled tortilla roll)</i>	<i>155:-</i>
---	--------------



À la carte

Dessertes

(Desserts)

Gammaldags vaniljglass med varm hjortronsylt 92:-
(Old fashion style vanilla ice cream with warm cloudberry jam)

3 sorters glass från Wirums säteri 92:-
Wirum Glass framställs hantverksmässigt och lokalt från Jerseykor. Den härliga, fylliga Jerseygrädden blandas sedan med Jerseymjölk, äggulor, socker och övriga ingredienser och hålls därefter i en glassmaskin.

(A selection of handmade locally produced ice cream from "Wirums dairy")

Ljummen brieost med päron, äpple och fikonmarmelad 92:-
(Warmed brie cheese, apple and pear served with a fig marmalade)

Baileysmousse med havtornssås 98:-
(Baileys mousse served with a sea-buckthorn coulis)