

Köket Rekommenderar

(24 augusti-16 oktober)

Förrätt

Kräftskagen på Västerbottentartlett
med sikrom, krondillsolja och citronpärlor (G+L)

Crayfish on a mature cheese tartelette with whitefish roe and dill oil

Varmrätt

Stekt havsabborrefilé med rödbetor, pepparrot,
kapsbär, brynt smör och citron (L)

*Fried fillet of seabass with beetroot, horseradish,
capers and browned butter*

Biffstek från svenska gårdar med
mustig kantarellrödvinsky, friterad ostronskivling
samt rostad vitlökspotatisterrine (L)

*Beef steak with a chantarelle red wine gravy
and roasted garlic potato terrine*

Dessert

Vaniljpannacotta med syrlig nyponsås
och mandelbiskvicrunch (G+L)

Vanilla pannacotta with a rose hip sauce and an almond biscuit crunch

2 rätter 365:-

3 rätter 415:-

(Förrätt 145:- Varmrätt 295:- Dessert 125:-)

*G = innehåller gluten, L = innehåller laktos

Vid eventuella allergier vänligen kontakta personalen. / In case of allergies, please contact the staff.