Rådhuskällaren

FÖRRÄTTER / STARTERS

Ät så mycket Du önskar från vår berömda salladsbuffé 155 kr
Salad Bar – All you can eat from our famous salad bar

Smördegsbrioché med Skogssvampstuvning - Västerbottenost - sockerärtssallad - rostade pumpafrö 155 kr
Puff pastry brioche with forest mushroom stew - Västerbotten cheese - sugar pea salad - roasted pumpkin seeds

Jordärtskockssoppa medp icklat rödlökssmör - krasse - fröknäcke 155 kr
Artichoke soup with pickled red onion butter - cress - seed cracker

Antipasti med vitlöksstekt surdegsbröd 155 kr
Antipasti with garlic fried sourdough bread

Salladsbuffé 155 kr
salad buffet

Rådhuskällaren

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Rödingfilé "mie de pain" med Sandefjordssås - dillpuré 305 kr
Trout fillet "mie de pain" with Sandefjord sauce - dill puree

Filébuffé - Stor salladsbuffé, olika sorters såser, potatis och kryddsmör

Ons- Lör **350 kr**
Sön-Tis **300 kr**
All you can eat Fillet Buffet. Served with Salad Bar, different sauces & potatoes

Kalvschnitzel med ansjovis- & pepparrotssmör - citron- & persiljesvängda haricote verts - sockerstekt potatis - rödvinssås 265 kr
Veal schnitzel with anchovy and horseradish butter - lemon & parsley swirled green beans - sugar fried potatoes - red wine sauce

Rödvinsbrässerad oxkind med potatis- & jordärtskockspuré – tryffelcaramel – friterad palsternacka 305 kr
Red wine braised beef cheek with potato & artichoke puree – truffle caramel – fried parsnips

Bakad rotselleri med sotad Savoykål – ljummen senapsvinaigrette – rostade hasselnötter 195 kr
Baked celeriac with smoked Savoy cabbage - warm mustard vinaigrette - roasted hazelnuts

Rådhuskällaren

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Glass au four 115 kr

Glace au four

Marängswiss i chokladfylld våffla 115 kr
Swiss Meringue in a chocolate-filled waffle

Blå kornblomst med torkad aprikos - ört- & kolasås - fröknäcke 115 kr

Blue cheese with dried apricot - herb & caramel sauce - seed cracker

Chokladfondant krusbärs- & limecoulis - myntagrädde 115 kr
Chocolate fondant with gooseberry & lime coulis – mint cream

Husets tryffel 45 kr
House truffle

SÖNDAGSMENY / SUNDAY MENUES

File buffé
per person **300 kr**
0-7 år **85 kr**
8-12 år **145 kr**

Stor salladsbuffé, olika sorters såser, potatis & kryddsmör
All you can eat Fillet Buffet. Served with Salad Bar, different kinds of sauces & potatoes
***
Barn 0-7 år 85 kr
barn 8-12 år 145 kr

Dessert 105 kr
Chokladkladdkaka med lättvispad grädde
Chocolate cake with whipped cream