



SMÅTT

Nybakad Brioche med Crème Fraiche & Ljörom från Bottenviken 65 kr
(Gluten) (Laktos) (Fisk)

Hasselbackspotatis med Dragon, Smetana & rikligt med gravad Äggula 95 kr
(Ägg)

Ostbricka med Fröknäckebröd & Marmelad 125 kr
**Köp till Chark för 65kr*

MELLAN

Bakad jordärtskocka med variation på Svamp, Prästost, torkad Soja & Brynt Miso Smör
135 kr
(Soja) (Lök) (Svamp) \ "Vegan\ "

Tartar på Svensk Hjort med pocherad Champinjon, Forellrom, Rökt Oxmärg & en Buljong
på Soja. 155 kr
**Köp till friterad Kongo Potatis med Havsalt 25kr*
(Svamp) (Fisk) (Lök) (Soja)

Sotad Havskräfta med Citronmaräng, Äpple, Dill & Hummer serveras med en
Hasselnötsvinägrett 165 kr
**Köp till Baconsnö för 25kr*
(Skaldjur) (Citrus) (Nötter) (Ägg)



STÖRRE

Krokett på Kål med Grönsaksvelouté, Sockerstekt Kål, Kålrabbi med Gräslök & Hyvlad Champinjon 245 kr

(Svamp) (Lök) (Gluten) \ "Vegan\"

Stekt Ankbröst serveras med Butternutpumpa, grillad Isbergssallad & en Kryddsky med Senapsfrön 265 kr

(Vitlök) (Senap) (Citrus) (Lök)

Torskrygg confiterad i Ankfett serveras med Potatis o Parmesankrokett, Variation på Kål, Ärtor & en Gräddig Kyckling fond 275 kr

(Gluten) (Ägg) (Lök) (Laktos)

Chili o Vanilj kryddad Lammytterfilé med Potatis o Tryffel terrine, bakad Majrova, Morot & brässerad Kycklinghjärta serveras med en smörad Oxsvanssky 285 kr

(Chili) (Svamp) (Lök)

SÖTT

Mandelpannacotta med Svartvinbärs sorbet, Choklad & Rosblad 110 kr

(Mandel) (Nötter) \ "Vegan\"

Vaniljmousse på bakad Grädde med Pistage, Körsbär & Amaretto 115 kr

(Laktos) (Gluten) (Nötter) (Ägg)

\ "Crème Brulee\" på Brillat Savarin serveras med Havtorn & Mörk Choklad 115 kr

(Ägg) (Nötter) (Laktos)