

Djäknebergets Restaurang

MENYFÖRSLAG

Fiskaren / The Fisherman 850 kr

Förrätt / Starter:

Toast Skagen, bröd, handskalade räkor, Kalix löjrom (gluten, laktos, ägg)
Toast Skagen, hand peeled shrimps, mayonnaise, bread, vendace roe from Kalix, lemon
(gluten, lactose, egg)

Huvudrätt / Main:

Färsk gösfilé, handskalade räkor, brynt smör, riven pepparrot (laktos)
Butter fried pike-pearch, hand peeled shrimps, sliced butter, horseradish (lactose)

Efterrätt / Dessert:

Crème brûlée med bourbon vanilj (ägg)
Crème brûlée, bourbon vanilla (egg)

Slaktaren / The Butcher 855 kr

Förrätt/Starter:

Oxfilecarpaccio, Swe, parmesanost, ruccola, kapris, pinjenötter, bröd, citron (nötter, gluten)
Carpaccio, beef tenderloin, ruccola, parmesan, capers, bread, pine nuts, lemon (gluten, pine
nuts)

Huvudrätt/Main:

Grillad svensk ryggbiff, portvinssky, tomatsallad, bearnaise, pommes frites (ägg)
Grilled sirloin steak, premium beef, port wine sauce, tomato salad, bearnaise, french fries (egg)

Efterrätt / Dessert:

Cheesecake i glas, jordgubbar, rabarber, blodapelsinsorbet, mynta (laktos, gluten)
Cheesecake served in glass, strawberries, rhubarb, blood orange sorbet (lactose, gluten)

Trädgårdsmästaren / The Gardener 675 kr

Förrätt / Starter

Carpaccio på betor, blomkål, Västerbottensostcrème, honungsvinägrett, syltade tomater,
krutonger (Gluten, Laktos)

Beetroot carpaccio, cauliflower, Västerbottenscheese cream, pikled tomatoes, honey
vinaigrette, croutons (gluten , lactose)

Huvudrätt/ Main

Ramslöksrisotto, friterad mozzarella, sparris, flädersyrad tomat, spetskål
Ramson, risotto, deep tried mozzarella, asparagus, elderflower tomato, lace cabbage

Efterrätt / Dessert

Djäknebergets Restaurang

Sticky toffee pudding, kolasås, vaniljglass, hasselnötter, maräng (ägg, laktos, gluten)
Sticky toffee pudding, caramel sauce, vanilla ice cream, hazelnuts, meringue (egg, lactose, gluten)

Meny säsong 770 kr

Förrätt

Färsk vit sparris AA, citronhollandaise, Västerbottensost, senapsfrön, kavring (gluten laktos)
White asparagus AA, lemon hollandaise, Västerbottenscheese, pickled mustard seeds, rye bread (gluten, lactose)

Huvudrätt

Stekt lättrimmad fjällröding, Sandefjordsås, stenbitsrom, spenat, jordärtskockschips
Fried char, Sandefjordsauce, roe, spinach, Jerusalem artichoke chips

Efterrätt

Cheesecake i glas, jordgubbar, rabarber, blodapelsinsorbet, mynta (laktos, gluten)
Cheesecake served in glass, strawberries, rhubarb, blood orange sorbet (lactose, gluten)

Djäknebergets Restaurang

FÖRRÄTTER

Carpaccio på betor, blomkål, Västerbottensostcrème, honungsvinägrett, syltade tomater, krutonger (Gluten, Laktos) 195 kr

Beetroot carpaccio, cauliflower, Västerbottenscheese cream, pickled tomatoes, honey vinaigrette, croutons (gluten, lactose)

Färsk vit sparris AA, citronhollandaise, Västerbottensost, senapsfrön, kavring (gluten laktos) 225 kr

White asparagus AA, lemon hollandaise, Västerbottenscheese, pickled mustard seeds, rye bread (gluten, lactose)

Vitlöksbröd, med örtsmör och havssalt (laktos) 85 kr

Garlic bread, herb butter, sea salt (lactose)

Boquerones, Kalix siklöja 70g, gräddfil, gräslök, picklade rödlök, smörstekt bröd (laktos, gluten) 195 kr

Boqurones from Kalix 70g, sour cream, chives, pickled red onion, butter fried bread (lactose, gluten)

Kalix löjrom 30g, smörstekt bröd, röd lök, crème fraiche, citron (gluten laktos) 295 kr

Vendace roe from Kalix 30g, butterfried toast, onion, sour cream, lemon (gluten, lactose)

Toast Skagen, handskalade räkor & Kalix löjrom, citron, bröd (gluten, laktos, ägg) 235 kr

Toast Skagen, hand peeled shrimps, mayonnaise, bread, vendace roe from Kalix, lemon, bread (gluten, lactose, egg)

Oxfilecarpaccio, Swe, parmesanost, ruccola, kapris, pinjenötter, bröd, citron (nötter, gluten) 235 kr

Carpaccio, beef tenderloin, ruccola, parmesan, capers, bread, pine nuts, lemon (gluten, pine nuts)

Charkbricka, tre sorters olika chark, parmesanost, tomatbruchetta, oliver (gluten) 235 kr

Charcuterie tray, three different types of cold cuts, parmesan cheese, tomato bruschetta, olives (gluten)

Råbiff, pepparrot, betor, kapris, dijonsenap, äggula, saltgurka, rödlök, bröd (gluten, ägg) 225 kr

Steak tartar, horseradish, beets, capers, dijon mustard, egg yolk, cucumber, onion, bread (egg, lactose, gluten)

Friterad mozzarella, salsa verde, tomatsallad, padrone, citron- och chilidipp 195 kr

Deep fried mozzarella, salsa verde, tomato sallad, padrone, lemon- and chili dip

Djäknebergets Restaurang

VARMRÄTTER

Ramslöksrisotto, friterad mozzarella, sparris, flädersyrad tomat, spetskål (laktos, gluten) 325 kr

Ramson, risotto, deep tried mozzarella, asparagus, elderflower tomato, lace cabbage (lactose, gluten)

Hjälmargösfilé, handskalade räkor, brynt smör, riven pepparrot (laktos) 465 kr

Butter fried pike-perch, hand peeled shrimps, sliced butter, horseradish (lactose)

Stekt lättrimmad fjällröding, Sandefjordsås, stenbitsrom, spenat, jordärtskockschips (laktos) 390 kr

Fried char, Sandefjordsauce, roe, spinach, Jerusalem artichoke chips (lactose)

Moules frites, blåmuslor, vitvin, vitlök, citrongräs, grön chili, bröd, majonnäs & pommes frites (gluten, egg) 320 kr

Moules frites, blue mussels, white wine, onion, garlic, green chili, bread, mayonnaise, French fries (egg, gluten)

Oxfilepasta, grönpepparsås, dijon, broccoli, grädde, pappardelle, parmesan (laktos, ägg, gluten) 325 kr

Beef tenderloin pasta, green peppar corn sauce, broccoli, pappardelle, , parmesan cheese (lactose, egg, gluten)

Fläskschnitzel, rödvinssås, pepparrotssmör, gröna ärtor, citron, pommes frites (gluten, ägg, laktos) 325 kr

Pork schnitzel, red wine sauce, horseradish butter, green peas, lemon, French fries (gluten, lactose, egg)

Hjortrostbiff, portvin -& enbärsreduktion, lingonchutney, palsternackscrème, spetskål, granskottssirap (laktos) 395 kr

Deer roast steak, port wine- juniper sauce, lingonberry, parsnip cream, lace cabbage, spruce syrup (lactose)

Råbiff, pepparrot, betor, kapris, dijonsenap, äggula, saltgurka, rödlök, pommes & majonnäs (gluten, ägg) 335 kr

Steak tartar, horseradish, beets, capers, dijon mustard, egg yolk, cucumber, onion served with fries & mayonnaise (gluten, egg)

Grillad svensk ryggbiff, portvinssky, tomatsallad, bearnaise, pommes frites (ägg) 465 kr
Grilled sirloin steak, premium beef, port wine sauce, tomato salad, bearnaise, french fries (egg)

Surf`n Turf, oxfile tournedos, Sv, tigerräkor, grönpepparsås, haricots verts, pommes frites (laktos, skaldjur) (laktos, skaldjur) 575 kr

Djäknebergets Restaurang

Surf n Turf, beef tenderloin, tiger prawns, creamy green pepper sauce, haricots verts, french fries (lactose, shrimp)

Djäknebergets plankstek, svensk oxfilé, bearnaise, haricots verts, bacon, pommes duchesse (laktos, ägg) 475 kr

Djäkneberget plank stek, premium beef tenderloin, sparris, pommes duchesse, sauce bearnaise, bacon, tomatoes (lactose, egg)

Viltköttbullar, enbärsgräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré (laktos, ägg) 295 kr

Game meatballs, juniper cream sauce, cucumber, lingonberries, mashed potatoes lactose, egg)

BARNMENY

Svensk oxfilé, gräddsås, pommes frites 295 kr

*Beef tenderloin with cream sauce, french fries
INNEHÅLLER, LAKTOS*

Hamburgare 90g. 135 kr

*Med bröd, dressing sallad, tomat, gurka, pommes frites
Innehåller gluten, ägg*

Köttbullar med mos gräddsås, rårörda lingon 135 kr

Innehåller laktos,

Pannkakor med sylt och grädde 120 kr

Innehåller gluten, laktos, ägg

Djäknebergets Restaurang

DESSERT

Cheesecake i glas, jordgubbar, rabarber, blodapelsinsorbet, mynta (laktos, gluten) 155 kr
Cheesecake served in glass, strawberries, rhubarb, blood orange sorbet (lactose, gluten)

Sticky toffee pudding, kolasås, vaniljglass, hasselnötter, maräng (ägg, laktos, gluten) 155 kr
Sticky toffee pudding, caramel sauce, vanilla ice cream, hazelnuts, meringue (egg, lactose, gluten)

Crème brûlée, bourbonvanilj (ägg) laktosfri 150 kr
Crème brûlée, bourbon vanilla (lactose, egg)

Ostbricka, två svenska ostar, marmelad, hårt bröd (gluten, laktos) 165 kr
Cheese tray, two Swedish cheeses, marmalade, crisp bread (gluten, lactose)

Chokladtryfflar 2 st (Laktos) 80 kr
Chocolate truffles 2 pcs (lactose)

Vår egentillverkade glass 55 kr

*Vår egentillverkade glass, vaniljglass samt varierande sorter sorbet (laktos)
Our own homemade ice cream, vanilla ice cream and various types of sorbet (lactose)*