

PRIS PER PORTION FRÅN 185 KR. - FRÅN 20 PERS

Förrätter 195 kr

- *Klassisk Toast skagen med smörstekt toast, löjrom 195 kr*
- *Kall avokado soppa med liten västerbottenpaj 195 kr*
- *Gravad lax med chili och apelsinmarinerad fänkål, serveras med senapssås och rostade frön 195 kr*
- *50 gram finsk löjrom med smetana, finskuren gräslök, rödlök och smörstekt toast 195 kr*
- *Råbiff av oxfile 120-130 gram med kapris, hackad rödlök, fransk senap och äggula 165*

/person

-Tournedos av Oxfile 395 kr

med tryffel, ankleverterrine på smörbakad toast med madeirasås och hasselbackspotatis

- Kalvtournedos 380 kr

serveras med salsa verde, bearnaise, sallad på cocktailtomater och rödlök, haricotsverts samt gratäng på potatis och getost

Chateaubriand av oxfile 395 kr

råstekt potatis, bearnaisésås, rödvinsås och haricots verte

- Halstrad torskrygg 325 kr

med senapscrème fraîche och grönsaksquinoa

Rimmad halstrad torskrygg 325 kr

med brynt smör, riven pepparot, saltbakade rödbetor, handskalade räkor och dillkokt potatis

Majskyckling 220 kr

med vitlök och rosmarinpotatis serveras med soltorkad tomataioli

Grillade lammracks 425 kr

med Ratatouille, rosmarinsky, rostad vitlök serveras med röstipotatis

Klassisk wallenbergare 220 kr

gjord på kalvfärs serveras med potatispuré, rårörda lingon samt brynt smör

Desserter 75 kr

- *Klassisk Creme brulé 105 kr*
- *Vitchoklad och fläderpannacotta med färska bär 55 kr*
- *Klassisk Tiramisu 65 kr*
- *Key lime paj 75 kr*
- *Brownie, med lättvispad grädde 55 kr*

Restaurang | Catering | Konferens | Jakt

