

Rådhuskällaren

FÖRRÄTTER / STARTERS

Ät så mycket Du önskar från vår berömda salladsbuffé 145 kr

Salad Bar – All you can eat from our famous salad bar

Friterade mozzarella- & risottobollar med ruccolamajonnäs, rostade pinjenötter samt semitorkade tomater 145 kr

Deep-fried mozzarella & risotto balls with arugula mayonnaise, roasted pine nuts and semi-dried tomatoes

Räksoppa med dillolja. Serveras med kummin- & västerbottenstång 155 kr

Prawn soup with dill oil. Served with cumin & Västerbottenstick

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Bakad gös med tomatrisotto, kronärtskockstapenad, basilikaolja & gremolata 295 kr

Baked zander with tomato risotto, artichoke tapenade, basil oil & gremolata

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

Tor- Lör **340 kr**

Sön **290 kr**

All you can eat Fillet Buffet. Served with Salad Bar, different sauces & potatoes

Pepparstek oxfilé med cognacssås, krossad parmesan-potatis samt säsongens grönsaker 310 kr

Pepper-fried fillet of beef with cognac sauce, crushed parmesan potatoes and seasonal vegetables

Vegetariska grönsaksbiffar med tillbehör från buffén 255 kr

Vegetarian vegetable patties with condiments from the buffet

Kycklingfilé med tomatconcassé, béarnaise, friterade lökringar samt klyftpotatis 295 kr

Fillet of chicken with tomato concassé, béarnaise, deep fried onion rings & potato wedges

Örtstekt fläskfilé med pepparsås, bakad tomat samt purjolökspotatis 295 kr

Herb-roasted fillet of pork with pepper sauce, baked tomato & leek potatoes

Ricotta- & spenatfyllda tortellini med krämig svampsås & rostade kastanjer 185 kr

Ricotta and spinach filled tortellini with creamy mushroom sauce and roasted chestnuts

Rådhuskällaren

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Marängswiss med sega maränger 105 kr

Swiss meringue with chewy meringues

Chokladfondant med amarettomarinerade skogsbär, rostade hasselnötter & vispad grädde 105 kr

Chocolate fondant with amaretto-marinated forest berries, roasted hazelnuts & whipped cream

Tobleroneparfait med rostad mandel & körsbärssås 105 kr

Toblerone parfait with roasted almonds & cherry sauce

Crème brûlée 105 kr

Crème brûlée

Husets tryffel 35 kr

House truffle

SÖNDAGSMENY / SUNDAY MENUES

File buffé

per person **290 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 95 kr

Chokladkladdkaka med lättvispad grädde

Chocolate cake with whipped cream