

Rådhuskällaren

FÖRRÄTTER / STARTERS

Skogssvampstoast med Västerbottenost & persilja 115 kr

Forrest mushroom toast with aged cheese & parsley

Skummig soppa på lagrad ost med strimlad purjolök & rågkrisp 95 kr

Foamy soup on aged cheese with shredded leeks & rye crisp

Skagencheese cake med stenbitsrom 115 kr

Shrimp cheese cake with roe

Carpaccio med ruccola, svartpeppar, semitorkade tomater & parmesan 125 kr

Carpaccio with arugula, black pepper, semi-dried tomatoes & parmesan

Salladsbuffé 155 kr

Ät så mycket Du önskar från vår berömda salladsbuffé

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

Salladsbuffé i kombination med varmrätt 95 kr

Salad Bar in combination with main course

Rådhuskällaren

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Variation på tupp från Tockafarmaren med bakad röd spetskål, tryffelcaramel & rostade rotfrukter 235 kr

Variety on scanian rooster with baked red cone head cabbage, truffle caramel & roasted root vegetables

Rådhuskällarens oxfiléplanka med semitorkade tomater, spenat, skinkchips, duchesse & béarnaise 235 kr

Rådhuskällarens beef fillet plank with semi-dried tomatoes, spinach, ham chips, duchesse & béarnaise

Viltfärsburgare med ädelost, karamelliserad lök, rosmarinaioli & husets pommes frites 215 kr

Game burger with blue cheese, caramelized onions, rosemary aioli & house fries

Rödbetsrisotto med getost, picklad pumpa & krasse 195 kr

Beetroot risotto with goat cheese, pickled pumpkin & cress

Varmrökt lax med äpple, blomkål, kålrabbi, körvel & senapskrème 225 kr

Hot smoked salmon with apple, cauliflower, kohlrabi, chervil & mustard cream

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

Sön-tis **245 kr**

Ons-lör **295 kr**

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

245 kr Sunday to Tuesday

295 kr Wednesday to Saturday

Rådhuskällaren

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Äppelkompott med havrecrunch & vaniljcrème 85 kr

Apple compote with oat crunch & vanilla cream

Marängswiss med sega chokladmaränger 95 kr

Swiss meringue with chewy chocolate meringues

Kiwigranité med vit choklad & lättvispad grädde 95 kr

Kiwi granite with white chocolate & lightly whipped cream

Stjärnanis- & kanelmarinerade apelsinklyftor med mörk chokladcrème & rostade pumpafrö 95 kr

Star anise & cinnamon marinated orange slices with dark chocolate cream & roasted pumpkin seeds

Rocky Road tryffel 35 kr

Rocky Road truffle

SÖNDAGSMENY / SUNDAY MENUES

File buffé

per person **245 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 60 kr

Chokladkladdkaka med lättvispad grädde

Chocolate cake with whipped cream

Rådhuskällaren

MENYER

Kvällssupé 420 kr

*Skagencheese cake med stenbitsrom
Shrimp cheese cake with roe*

Variation på tupp från Tockafarmaren med bakad röd spetskål, tryffelcaramel & rostade rotfrukter

Variety on scanian rooster with baked red cone head cabbage, truffle caramel & roasted root vegetables

*Kiwigranité med vit choklad & lättvispad grädde
Kiwi granite with white chocolate & lightly whipped cream*

Rådhuskällarmeny 410 kr

*Carpaccio med ruccola, svartpeppar, semitorkade tomater & parmesan
Carpaccio with arugula, black pepper, semi-dried tomatoes & parmesan*

*Varmrökt lax med äpple, blomkål, kålrabbi, körvel & senapskrème
Hot smoked salmon with apple, cauliflower, kohlrabi, chervil & mustard cream*

*Äppelkompott med havrecrunch & vaniljkrème
Apple compote with oat crunch & vanilla cream*

Lilla menyn 275 kr

*Rödbetsrisotto med getost, picklad pumpa & krasse
Beetroot risotto with goat cheese, pickled pumpkin & cress*

*Stjärnanis- & kanelmarinerade apelsinklyftor med mörk chokladkrème & rostade pumpafrö
Star anise & cinnamon marinated orange slices with dark chocolate cream & roasted pumpkin seeds*