



FÖRETAGSMENY

Fläskfilé 495 kr

Förrätt: Skagentoast.

Varmrätt: Fläskfilé med saute, potatisgratäng.

Dessert: Chokladmousse

Klassikern, Oxfilé 565 kr

Förrätt: Laxtartar på kavring

*Varmrätt: Oxfilé med murkelsås.
Serveras med sautégrönsaker och en krämig potatisgratäng*

*Dessert: Baileyspannacotta
Serveras med mörk chokladmousse och skogsbärskompott*

Meny 2 490 kr

*Förrätt: Oxfilécarpaccio på salladsbädd
Serveras med riven parmesan och balsamicodressing*

*Varmrätt: Ugnsbakad laxfilé på sautébädd
Serveras med citruscremé och gräddig rotfruktsgratäng*

*Dessert: Chokladkaka
Serveras med cirtonfrommage och rårörda hallon*

Hjortytterfilé

*Förrätt: Löjromstoast med gräddfil, rödlök och västerbottenost chips.
Serveras med klassiska tillbehör*

*Varmrätt: Hjortytterfilé
Serveras med sautégrönsaker, kantarellsås och en krämig potatisgratäng*

Dessert: Crémé brulee

Vilda smaker från Norr



Förrätt: Rensteksröra på Kavrin

Varmrätt: Älgytterfilé serveras med betor och Västerbottensost smaksatt potatispuré, viltsky samt en kantarell och lingonchutney

Dessert: Messmörspannacotta

Smaker av havet

Förrätt: Löjromstoast med gräddfil, rödlök och västerbottenost chips.

Varmrätt: Ugnsbakad röding serveras med potatispure och pepparrotskräm och dillolja.

Dessert: Crème brûlée med färska bär.