



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 gräddfyl, 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.