

Förrätter



Kräftsoppa Toppas med mascarponeost samt ört- och vitlökstoast	110 kr
Räkcheesecake Toppad med citrussallad samt en vinegrette på forellrom och krasse	95 kr
Limemarinerad Pilgrimsmussla Serveras med mango och rödlökssallad samt granatäpple	110 kr
Fläderblomspenslad laxfilé Rå laxfilé i tunna skivor toppad med grovkornig senapscréme och polkabeta	110 kr
Skaldjurssallad täckt med limeolja samt avokado, rödlök och mango	105 kr
Klassisk toast Skagen Serveras med rödlök, citron, sallad och toppas med löjrom	105 kr
Skaldjurssallad Med räkor, kräftstjärtar och halstrad pilgrimsmussla samt vitlökskrutonger och saffransaioli	110 kr
Carpaccio På oxfilé serveras med parmesanostcremé och knaperstekt kapris	110 kr
Havstriologi Västerbottensostpaj toppad med romcremé, inkokt lax med rotselleripuré samt marinerad pilgrimsmussla med lime och granatäpple	110 kr
Varmrökt fläskfilé Serveras med getostcréme, rödlöksmarmelad	95 kr



Varmrätter



Ricotta och pestofylld lax	155 kr
Serveras med gremolatasalsa samt färskpotatissallad med soltorkade tomater och ruccolasallad	
Grillad fläskfilé	155 kr
Serveras med färsk gnocchi slungad i vitlök och persilja Samt tryffelsmaksatt balsamicosås	
Parmaskinsklindat kycklingbröst	155 kr
Med Pommes Anna smaksatt med rosmarin. Samt sallad med grillat fikon och valnötter	
Helstekt Kalvrygg	175 kr
Serveras med tryffelsmaksatt palsternackspuré samt Rostad vitlökssås och rostad plommontomat	
Gratinerad Torskrygg	195 kr
Gratinerad med skaldjursås, dillolja och potatispuré	
Vitlöksbakad Lammytterfilé	215 kr
Serveras med getostcrème, smörslungade rödbetor, potatis- och örtrösti samt timjansås	
Rosastekt lammrygg	215 kr
med knaprig örtbädd, pommes anna, sockerstekt sticklök och cognacsås	
Helstekt oxfilé	230 kr
Serveras med cognacsås, grönsaksknyte samt timjansmaksatt potatisgratäng	
Smörbakad Hälleflundra	240 kr
Serveras på fänkål- och potatiskaka samt grön sparris och chablissås	



Dessertes



Nougatmousse	90 kr
Len nougatmousse serveras på chokladbrownie Och rostade hasselnötter och citron	
Crème bruleé	90 kr
Smaksatt med Bailey´s samt färska bär	
Pannacotta	85 kr
Flädersmaksatt Pannacotta serveras med jordgubbar och mandelflarn	
Inkockt päron	80 kr
Vitvinskockt grillat päron med svartvinbärskesella och chilisirap	
Sabayon	85 kr
Sabayon på marsalavin serveras med myntad bärsallad samt sockerkakskrutonger	
Cheesecake piña colada	85 kr
Glacerad med passionsfrukt samt ananas- och chilisalsa	
Tiramisù	90kr
Italiensk krämig klassiker med mascarponeost, marsalavin och kakao. Serveras med varmrörda björnbär	
Osttallrik	95 kr
4 sorters ostar med fikon- och lagerbladsmarmelad, päron, rostad valnötter och sirapsbröd	

