

# À LA CARTE

---

## FÖRRÄTTER

---

**Halstrade pilgrimsmusslor** 195:-  
Serveras med tryffelsmaksatt palsternackacreme, syrlig äppelsalsa, parmesanflarn samt gremoulatarippel

*Vinrekommendation: Sancerre Les Baronnes, (Frankrike) 595:-*

**Skagen** 175:-  
På handskalade räkor serveras på rågbröd, toppad med picklad rödlök, krispig örtsallad samt dill- och löjromsvinaigrette

*Vinrekommendation: Chablis Louis Robin (Frankrike) 565:-*

**Kalixlöjrom** 235:-  
Löjrom från Kalix med klassiska tillbehör såsom rödlök, gräslök och crème fraiche samt en Västerbotten- och krondilltoast

*Vinrekommendation: Chablis Premier Cru, Vaullignot (Frankrike) 695:-*

**Hummerbisque** 225:-  
Serveras med skaldjurstartar, krondillsaioli, dillsallad och kavringkrutonger

*Vinrekommendation: Soellner Fumberg, Grüner Veltliner (Österrike) 560:-*

**Anklevermousse** 185:-  
Serveras med sauternesvinkokta sultanrussin, smörstekta kantareller samt hembakat knäckebröd och brioche

*Vinrekommendation: Kuentz-Bas, Riesling (Frankrike) 565:-*

## HUVUDRÄTTER

---

**Hällefundra** 335:-  
Pocherad hällefundra serveras med hummer- och kantarell sauté, mandelpotatiskroketter samt skummig vitvinsås och krondillsolja

*Vinrekommendation: Soellner Fumberg, Grüner Veltliner(Österrike) 560:-  
Bourgogne Chardonnay Prestige 535:-*

**Torskrygg** 325:-  
Vitvinpocherad torskrygg serveras med Kalixlöjrom beurre blanc, potatis- och timjanduchesse samt lardolindad minifänkål med hummervinaigrette

*Vinrekommendation: Errazuriz, Chardonnay/Sauvignon Blanc 385:-  
Bonterra, Chardonnay (Ekologiskt) 560:-*

**Helstekt rödspätta** 265:-  
Stor spätta serveras med färska räkor, brynta champinjoner, skirat smör, crudité på pepparrot och sockerärter samt dillslungad kokt potatis

*Vinrekommendation: Fleur du Cap, Chardonnay 395:- (Sydafrika)  
Fetzer, Chardonnay/Viogner, (USA) 465:-*

**Tournedos på oxfilé** 335:-  
Serveras med ankleverrilette, tryffelrödvinsås, potatis millesfeuilles, grön sparristerrin, örtrostad svartrot samt tomatmarmelad

*Vinrekommendation: Peter Lehman, Cabernet Sauvignon (Australien) 465:-  
Viña Pomal Reserva, Rioja (Spanien) 535:-*

**Kalvytterfilé** 315:-  
Grillad kalvytterfilé med gräddbräserverad svart trumpetsvamp, potatis- och

Västerbottenostkaka confitbakade cocktailtomater samt portvinsreduktion

*Vinrekommendation: Seifried Nelson, Pinot Noir (Nya Zeeland) 445:-  
Peter Lehman, Shiraz (Australien) 465:-*

## SEGLARRÄTTER

---

**Biff Rydberg** 265:-  
Tärnad oxfilé, dijonsenapscreme, sauterad lök, råstekt potatis samt äggula

*Vinrekommendation: Peter Lehmann, Cabernet Sauvignon (Australien)  
465:-*

**Steak Sandwich** 185:-  
På hembakad focaccia med västerbotten- och jalapeñoost, långbakad högrev, BBQ-sås samt friterad CrissCuts potatis

*Vinrekommendation: Fetzer barrel Select, Pinot Noir ( USA) 535:-*

**Räkfrossa** 185:-  
Med handskalade räkor serveras på rågbröd med dillmajonnäs, ägg och sallad

*Vinrekommendation: Chablis Louis Robin (Frankrike) 565:-*

**Helstekt rödspätta** 265:-  
Stor spätta serveras med färska räkor, brynta champinjoner, skirat smör, crudité på pepparrot och sockerärtor samt dillslungad kokt potatis

*Vinrekommendation: Fetzer, Chardonnay/Viogner, (USA) 465:-*

**Höstsallad** 185:-  
Senapsdressad höstsallad med ugnsbakad svensk gårdskyckling, honungsgratinerad getost, rotfrukter samt saltrostade valnötter och färska björnbär

*Vinrekommendation: Fetzer Valley Oaks, Zinfandel USA) 425:-*

**Fisk- och skaldjurssoppa** 195:-  
Serveras med dagens fiskfångst samt prästostcreme och vårt hembakade bröd

*Vinrekommendation: Peter Lehmann, Semillion (Australien) 395:-*

## DESSERTER

---

**Hösttrilogi** 125:-  
Tarte Tatin på svenska päron serveras med crème anglaise,  
Vanilj- och yoghurtpannacotta med calvadoskompott  
Granny Smith sorbet samt kanelcrunch

*Vinrekommendation: Fleur du Cap Noble Late Harvest 65:-/6 cl*

**Citrontarte** 125:-  
Trifle med hallon, granatäpple och lemon curd serveras med citrontarte, maräng,  
plommonsorbet och rostad mandel

*Vinrekommendation: Chateau Menota Graves Supérieures 65:-/6 cl*

**Chokladmousse** 125:-  
Mörk chokladmousse på saltbrownie med macadamianötter toppad med  
chokladkräm. Serveras med vit chokladglass, vitt kaffeskum samt blandade vinbär

*Vinrekommendation: Moscatel du Setúbal 65:-/6 cl*

**Crème brûlée** 125:-  
Med smak av Tahitivanilj serveras med myltade hjortron, yoghurtglass samt  
mandeldrömmar

*Vinrekommendation: Muscat Beaumes-de-Venise 65:-/ 6cl*

**Chokladtryffel** 65:-

I tre lager med färska bär

*Vinrekommendation: Dow´s Late Bottled Vintage Port 65:-/6 cl*

## MENY FÖR DE SMÅ

---

### **Husets köttbullar**

**65:-**

Serveras med mosad potatis, gräddsås på riktigt grädde samt äkta lingonsylt

*Dryckesrekommendation: ett glas kylskåpskall närproducerad mjölk*

### **Fish and chips**

**65:-**

Friterad fiskfilé serveras med husets pommes frites samt remouladsås

*Dryckesrekommendation: ett glas iskallt bubbelvatten med en skiva apelsin*

### **Husets vaniljglass**

**65:-**

Serveras med chokladsås och bär

*Dryckesrekommendation: Ett halvt glas cola med is*