

# HÖSTMENY

## 3-rättersmeny 495 kr

Jordärtskocksoppa / Örtstekt viltkött / Björnbärsmousse m. rosmarin bakat äpple

**VINPAKET**, tre glas vin enligt vår rekommendation 365 kr

### SNACKS

115kr / st

#### Jordärtskocksoppa

Smörstekta kantareller – granolja – surdegsbröd  
(MP,G)

#### Tryffelchips

gräddfil – eko prästost lagrad 12 månader –  
rödlök – svamppulver (MP, L)

#### Rödbetstartar

Rotfruktschips – parmesanmayo – krandill –  
kavring (Ä,G)

*Vintips: Cavalpoggio Bianco IGT, Toscana, Italien*

### VARMRÄTTER

#### Örtstekt Viltkött

kantarellsmör – pommes Anna – vinbärssky – glacerad  
persiljerot (MP)  
295 kr

*Vintips: Le Botaniste Fig 3, Montpellier, Frankrike*

#### Halstrad Rödingfilé

sotad spetskål – pommes Anna – skaldjurssås - krandillolja  
(MP)  
295 kr

*Vintips: Le Botaniste Fig 1, Montpellier, Frankrike*

#### Savoykåldolmar

fyllt med svamp, kål, ingefära & anammafärs – frasig tofu –  
smörig svampbuljong – syrad rödkål (MP, G, B)  
255 kr

*Vintips: Le Botaniste Fig 1, Montpellier, Frankrike*

### BARN

4-12 år 120kr

Val av varmrätt **eller**

Pannbiff – gräddsås – potatis – rårörda lingon (Ä,  
MP)

### SÖTT

vaniljglass från SIA – bärkompott –  
hembakade maränger (MP,Ä)  
65kr

### SÖTT

125 kr / st

#### Björnbärsmousse

Rosmarinbakat äpple – havreflarn (MP)  
*Vintips: Novaia Recioto 2019 (W4L), Italien*

#### Hjortron

gräddfilskräm – mandelkaka – kondenserad mjölk (MP, N)

#### Vaniljglass från SIA

bärkompott – vispad grädde - hembakade maränger (MP,Ä)

**Allergi?** Vänligen meddela personalen om det är  
något vi bör känna till.

Innehåller: G=Gluten, MP=Mjölprotein, N=Nötter,  
Ä=Ägg, B= Balgväxt