

ALA CARTE

förrätter

OSTRON | 145:-

3 ostron serveras med shallottenlöksvinaigrette & citron

NV Champagne Delamotte Brut | 130/ 795:-

SIKROM FRÅN HUSUM | 160:-

friterad potatis, hängd fil, syrad lök, gräslök

NV Champagne Delamotte Brut | 130/ 795:-

RENTARTAR | 155:-

*sotad ren, torkade inlagda lingon, saltad rabarber,
granskottsmajonnäs, picklade senapsfrön*

Kolbjörn IPA, Kramfors 90:- | Liten Hernö Gin nubbe (2cl) 60:-

BETOR I SMÖR | 130:-

*smörkokta betor med brynt smör, rostade hasselnötter,
getost från Gideå*

2018, Domaine Champault, Le Clos de la Cure, Menetou-Salon

| 135/535:-

för barnen

TJOCKPANNKAKA MED SYLT & GRÄDDE | 65:-

SPAGHETTI MED KÖTTFÄRSSÅS | 65:-

KÖTTBULLAR MED POTATIS | 95:-

*Samtliga rätter på menyn kan även fås i barnportion
med 40% rabatt på ordinarie pris.*

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!

ALA CARTE

varmrätter

ÅNGAD RÖDING | 240:-

färskpotatis, rostad broccoli, grillad citron, hollandaisesås

2018, Jean-Marc Brocard, Sainte Claire, Chablis | 140/566:-

SMÖRSTEKT TORSK | 280:-

rimmad smörstekt torsk, morotspuré, saltbakade betor,

purjolök, björksötad vitvinssås

2015, Montes Alpha Special Cuvée, Chardonnay,

Aconcagua | 160/650:-

MOULLES FRITES | 230:-

blåmusslor i vitvinssås, serveras med pommes frites,

örtmajonnäs & hembakt bröd

2017, Rabl, Weissburgunder, Kamptal | 110/440:-

HOTELLETS GNOCCHI | 195:-

nässelgremolata, fermenterad vitlök, grönkål, grillad citron

2017, Logan Weemala, Pinot Noir, Orange | 120/470:-

NÖTKÖTT FRÅN REHNBERGS RANCH | 265:-

fråga efter dagens styckdel!

serveras med tomatsallad & bearnaisesås

Pommes med dipp | 45:-

2016, Domaine Santa Duc, Aux lieux-dits, Gigondas | 180/735:-

2016, Casa Brancaia, Brancaia TRE, Toscana | 130/515:-

Allergier? Fråga oss i personalen så hjälper vi dig!