

## MENY 1

### **Skrei- & havskräftaknyte**

- champagneskum, limegelé, forellrom, rostad mandel

### **Reninnanlår**

- saltbakade betor, ramslöksemulsion, örtrisp, potatis mille feuille, madeirasky

### **Choklad & hallon**

- chokladfudge, vit chokladmousse, saltkaramell-mandel, hallonsorbet

**880**

**(ord. pris 905)**

## MENY 2

### **Råbiff \***

- vårlöksemulsion, picklade senapsfrön, Wrångebäckostflarn, kryddkrasse

### **Kryddgrillad röding**

- rostad fänkål, yzuhollandaise, potatisterrin på brynt smör, grillad vårlök

### **Choklad & hallon**

- chokladfudge, vit chokladmousse, saltkaramell-mandel, hallonsorbet

**815**

**(ord. pris 845)**

## MENY 3 (vegetarisk)

### **Vichyssoise**

- pepparrotspastej, friterad purjolök

### **Pumpa & havtorn**

- bakad pumpaterrin, pumpa- & getostkrokett, havtorn- & chilismör

### **Crème brûlée (går att få vegansk)**

- blodapelsinsorbet

**705**

**(ord. pris 730)**

## MENY 4

### **Kalixlörrom från Junköfiskarna, 30 g**

- bageriets brioche & knäcke, syrad gårdsgrädde, dill, rödlök, citron

### **Oxfile \***

- serveras med potatisterrin, glaserade morötter, handslagen bearnaise & rödvinsk

### **Crème brûlée (går att få vegansk)**

- blodapelsinsorbet

**1030**

**(ord. pris 1060)**

**Meny 1-4 och deras menypriser gäller endast om samtliga i sällskapet väljer samma meny**

**Kan ni inte enas så väljer ni rätter från menyn här nedanför**

## **FÖRRÄTT**

**Kalixlörrom från Junköfiskarna, 30 g** 385

- bageriets brioche, knäcke, syrad gårdsgrädde, dill, rödlök, citron

**Skrei- & havskräftaknyte** 245

- champagneskum, limegelé, forellrom, rostad mandel

**Råbiff \*** 225

- vårlöksemulsion, picklade senapsfrön, Wrångebäckostflarn, kryddkrasse

**Vichyssoise (alt. veg)** 195

- rökt ren, pepparrotspastej, friterad purjolök

## **VARMRÄTT**

**Kryddgrillad röding** 455

- rostad fänkål, yzuhollandaise, potatisterrin på brynt smör, grillad vårlök

**Pumpa & havtorn (veg)** 385

- bakad pumpaterrin, pumpa- & getostkrokett, havtorn- & chilismör

**Reninnanlår** 495

- saltbakade betor, ramslöksemulsion, örtrisp, potatis mille feuille, madeirasky

**Oxfile \*** 525

- serveras med potatisterrin, glaserade morötter, handslagen bearnaise & rödvinsk

\* Ursprung: Sverige, Norrbotten

## **DESSERT**

**Choklad & hallon** 165

- chokladfudge, vit chokladmousse, saltkaramell-mandel, hallonsorbet

**Crème brûlée (går att få vegansk)** 150

- blodapelsinsorbet

## **AVBESTÄLLNING//AVBOKNING**

Avbeställning/avbokning för grupper upp till 20 personer:

- Bokningen kan avbokas kostnadsfritt fram till 3 dagar innan ankomst.
- Vid avbokning mindre än 3 dagar innan ankomst **kan** ni debiteras en kuvertavgift per avbokning.

Avbeställning/avbokning för grupper över 20 personer:

- Bokningen kan ändras/ avbokas kostnadsfritt fram till 7 dagar innan ankomst.
- Vid avbokning mindre än 7 dagar innan ankomst **kan** ni debiteras en kuvertavgift per avbokat kuvert.

## **VILLKOR FÖR AVBESTÄLLNING//AVBOKNING**

Vi avser alla sällskap på 8 personer eller fler som en gruppbokning.

Vi har en kuvertavgift på 500 kr per person om inget annat är överenskommet.