

---

---

### 3-RÄTTERS MENY

---

---

450 kr

Valfri förrätt, varmrätt och dessert

Tillägg för hummer 75 kr och hängmörad entrecote 95 kr

---

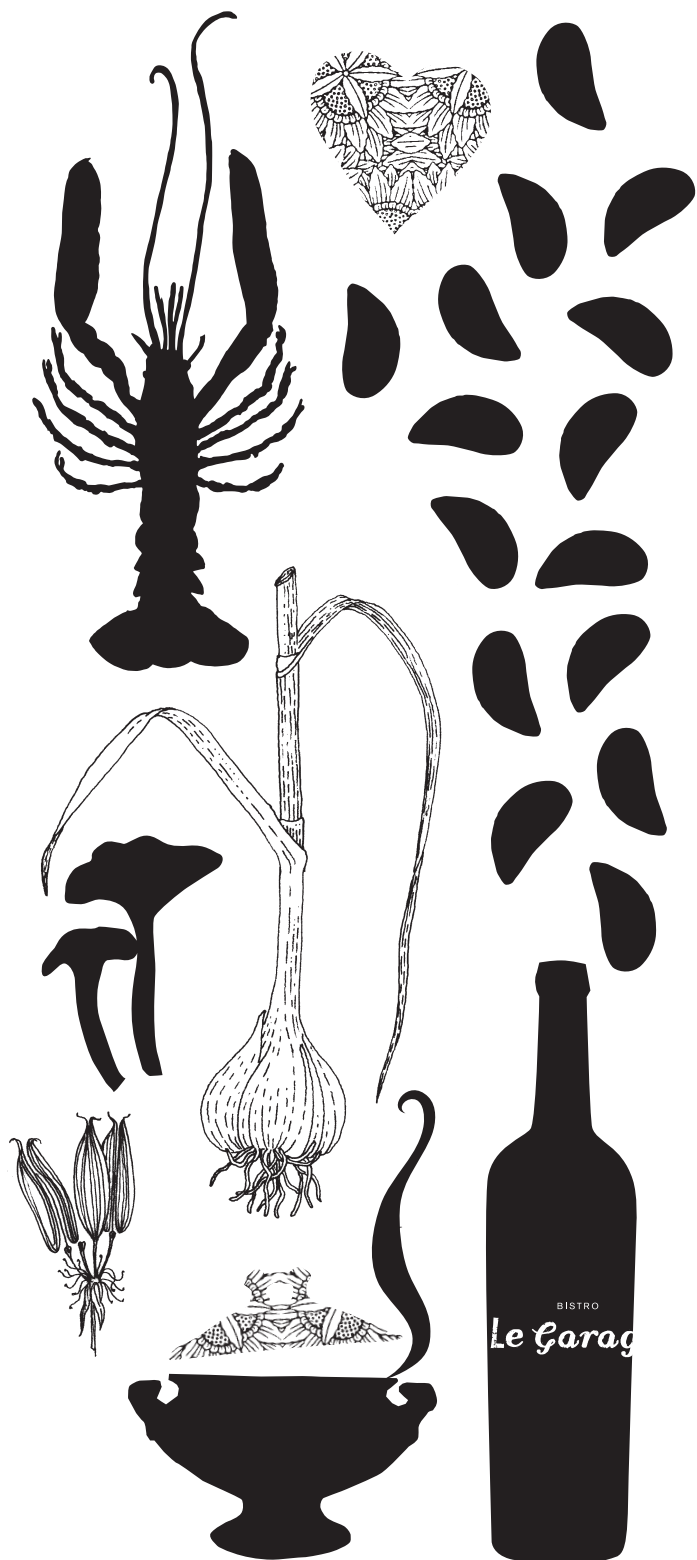
---

Vinpaket tre utvalda ekologiska vinglas

325 kr

Alkoholfritt dryckespaket

195 kr



---

---

## À LA CARTE MENY

---

---

---

---

### LES ENTRÉES

---

---

Gratinerad getost 135 kr

*Honungsglacerade betor, hasselnötter och smördegflarn*

Kantarellravioli 135 kr

*Färskost, friterad vitlök, parmesan, salvia och brynt smör*

Fröyalax och forellrom 145 kr

*Pepparrotsfärskost, äpplelinkokt morot och pumpernickelkrutong*

Gratinerad halv hummer 225 kr

*Hummersoppa, konjaksgrädde och vitlöksbröd*

Tartar på sotad biff 145 kr

*Tryffelmajonnäs, syrad beta och rostat matvete*

---

---

### LES PLATS

---

---

Helstekt blomkål 235 kr

*Bränd lök, brytbönor, Karljohanssvamp och skum på rökt Västerbottensost*

Moules frites 235 kr

*Vinkokta blåmusslor med citron- och parmesan- slungad pommes frites och aioli*

Hällefundra 275 kr

*Citronglacerad morot och fänkål, bouillabaisse- smörsås och krispig rotselleri*

Smörbakad röding 275 kr

*Kantareller, gräddkokt jordärtskocka och jordärtskockschips*

Variation på Linderödsgris från Oxviken 275 kr

*Smörstekt kål, friterad lök och tryffelsky*

Biff minute från norrländska gårdar 295 kr

*Brytbönor, bearnaisesås, citron- och parmesan- slungad pommes frites och rödvinssky*

Hängmörad entrecote från norrländska gårdar 395 kr

*Brytbönor, bearnaisesås, citron- och parmesan- slungad pommes frites och rödvinsky*

*Potatis- och Västerbottenostkroetter serveras till Linderödsgris, Röding, Hällefundra och Blomkål*