



À la carte

Förrätter

(Hors d'Œuvre)

<i>Skärgårdstallrik med brännvinsost samt knäckebröd</i> <i>(A selection of fish and seafood served with crisp bread and cheese)</i>	<i>115:-</i>
<i>Löjrom på västerbottenråraka med rödlök och crème fraiche</i> <i>(Whitebait roe served on a cheese and potato cake with red onions and crème fraiche)</i>	<i>165:-</i>
<i>Gravad halstrad rödingfilé med kräft- och krodillsreduktion</i> <i>(Cured fillet of red char with a crayfish and dill reduction)</i>	<i>125:-</i>
<i>Fasanrulle med rökt lingon- och lökdressing</i> <i>(Pheasant roll with a smoked lingonberry dressing)</i>	<i>120:-</i>
<i>Kantarellsoppa med rökt sidfläsk och surdegskrutonger</i> <i>(Creamy chanterelle soup with sourdough croutons)</i>	<i>115:-</i>

Fisk

(Fish)

<i>Halstrad torskrygg med blåmusslor i buljong</i> <i>(Fillet of cod in a blue mussel and chili bouillon)</i>	<i>235:-</i>
<i>Rödingfilébakelse med kräftsås och duchessepotatis</i> <i>(Fillet of red char with duchessepotatoes and a crayfish sauce)</i>	<i>235:-</i>
<i>Helstekt rödtunga menuiere med citron och smör</i> <i>(Panfried lemon sole with lemon and nut brown butter)</i>	<i>235:-</i>



À la carte

Kött

(Meat)

<i>Cognacsflamberad pepparstek med grönpepparsås</i> <i>(Cognac flambéd pepper steak with a green peppercorn sauce)</i>	265:-
<i>Tournedou med tryffeldoftande madeirasky med strimlad oxtunga och champinjoner</i> <i>(Tournedos with a truffle flavoured madeira gravy with mushrooms and tongue)</i>	285:-
<i>Tamarindglacerat ankbröst med hallonvinägersås</i> <i>(Tamarind glazed fillet of duck with a raspberry vinegar gravy)</i>	245:-
<i>Hjortracks med mustig calvadossås med potatis- och svampterriner</i> <i>(Rack of venison with a rich calvados sauce and a potato and mushroom terrine)</i>	245:-

Vegetariskt

(Vegetarian Dish)

Förrätt

<i>Cavi-art (tångcaviar) på västerbottenråraka med rödlök och crème fraiche</i> <i>(Cavi-art (vegetarian caviar) served on a cheese and potato cake with red onions and crème fraiche)</i>	95:-
---	------

Varmrätt

<i>Tomat- och grönsaksdolmar med potatisterriner och kantarellsås</i> <i>(Tomato and vegetable fillet cabbage leaf with a chanterelle sauce and a potato and mushroom terrine)</i>	155:-
---	-------



À la carte

Dessertes

(Desserts)

<i>Gammaldags vaniljglass med hjortron</i> <i>(Old fashion style vanilla ice cream with warm cloudberry jam)</i>	<i>95:-</i>
<i>Walnöt- och chokladpaj med likörgrädde</i> <i>(Walnut and chocolate tart served with a liqueur cream)</i>	<i>92:-</i>
<i>Corallens triss (choklad, kaffe och avec)</i> <i>(Corallens three - chocolate, coffee and liqueur)</i>	<i>125:-</i>
<i>3 sorters glass från Wirums säteri</i> <i>Wirum Glass framställs hantverksmässigt och lokalt från Jerseykor. Den härliga, fylliga Jerseygrädden blandas sedan med Jerseymjölk, äggulor, socker och övriga ingredienser och hålls därefter i en glassmaskin.</i> <i>(A selection of handmade locally produced ice cream from "Wirums dairy")</i>	<i>95:-</i>