



MENY

Fem Njutningar

Pilgrim

Tryffelstekta pilgrimsmusslor med grön sparris.
Serveras med risotto smaksatt med saffran.

SOVAS

Sovasrökt renytterfilé i tunna skivor med tryffelpiccorino och
färskost smaksatt med kantareller. Serveras med krispig
ruccolasallad.

Torsk

Rimmad och halstrad torskrygg. Grönlistad från Barents hav.
Serveras med grön ärtpuré, rostad sidfläsk, kryddpepparsås, morötter
och mandelpotatis.

Ost

Tre utvalda ostar med tillbehör.

Choklad

Varm chokladganasch med blåbärsglass och pecannötter.

695:-

Tre Frestelser

Löjrom

Löjrom från Vänern med syltad rödlök och brioche.

Serveras med vispad crème fraîche.

Ren

Pepparstekt renrostbiff med blomkål, bacon, hjortron och grädde.

Serveras med potatiskaka smaksatt med karljohansvamp samt portvinssky.

Hjortron

Varma Hjortron smaksatta med cognac.

Serveras med vaniljglass.

539:-

Tre Läckheter

Skagen

Klassisk toast Skagen med rödlök, dill, citron och sallad.

Serveras med smörstekt toast.

Röding

Ugnsbakad rödingfilé med sparris, rödbetor, pepparrot och en krämig kantarellstuvning. Serveras med potatispuré.

Tryffel

Chokladtryffel med tillbehör.

409:-

Förrätter

<i>Skagen</i>	<i>Klassisk toast Skagen med rödlök, dill, citron och sallad. Serveras med smörstekt toast.</i>	<i>129:-</i>
<i>Löjrom</i>	<i>Löjrom från Vänern med syltad rödlök och brioche. Serveras med vispad crème fraîche.</i>	<i>188:-</i>
<i>Sovas</i>	<i>Sovasrökt renytterfile i tunna skivor med tryffelpeccorino och färskost smaksatt med kantareller. Serveras med krispig ruccolasallad.</i>	<i>148:-</i>
<i>Anklever</i>	<i>Halstrad anklever på smörstekt toast med inkokta russin och fikön. Serveras med en sallad på rökt sidfläsk och selleri.</i>	<i>149:-</i>
<i>Pilgrim</i>	<i>Tryffelstekta pilgrimsmusslor med grön sparris. Serveras med risotto smaksatt med saffran.</i>	<i>156:-</i>
<i>Grönt</i>	<i>Fråga efter kvällens vegetariska alternativ.</i>	<i>98:-</i>

Varmrätter

<i>Röding</i>	<i>Ugnsbakad rödingfilé med sparris, rödbetor, pepparrot och en krämig kantarellstuvning. Serveras med potatispuré.</i>	<i>269:-</i>
<i>Torsk</i>	<i>Rimmad och halstrad torskrygg. Grönlistad från Barens hav. Serveras med grön ärtpuré, rostad sidfläsk, kryddpepparsås, morötter och mandelpotatis.</i>	<i>269:-</i>
<i>Kyckling</i>	<i>Confiterat kycklinglår från Walla gård i Hedemora. Serveras med rödkål och äpple samt en varm sallad på rotselleri, mandelpotatis, rökt sidfläsk, ingefära och kanel.</i>	<i>229:-</i>
<i>Ren</i>	<i>Pepparstekt renrostbiff med blomkål, bacon, hjortron och grädde. Serveras med potatiskaka smaksatt med karljohansvamp samt portvinssky.</i>	<i>289:-</i>
<i>Rossini</i>	<i>Grillad oxfilé med spenat, charlottenlök, haricoverts, anklever, tryffel, madeirasås och parmesansås. Serveras med potatispuré.</i>	<i>298:-</i>
<i>Kalv</i>	<i>Rosastekt kalventrecote med en krämig ragu på svartrötter, oxsvans, kantareller och gräslök. Serveras med en potatiskaka smaksatt med västerbottenost samt portvinssky.</i>	<i>258:-</i>
<i>Veg</i>	<i>Fråga efter kvällens vegetariska alternativ.</i>	<i>198:-</i>

Dessertes

<i>Hjortron</i>	<i>Varma Hjortron smaksatta med cognac. Serveras med vaniljglass.</i>	<i>99:-</i>
<i>Brûlé</i>	<i>Knäckad och smaksatt med vit choklad. Serveras med hallonsorbet.</i>	<i>95:-</i>
<i>Choklad</i>	<i>Varm chokladganasch med blåbärsglass och pecannötter.</i>	<i>95:-</i>
<i>Tryffel</i>	<i>Chokladtryffel till kaffet.</i>	<i>35:-</i>
<i>Ostar</i>	<i>Tre utvalda ostar med tillbehör.</i>	<i>125:-</i>
<i>Sorbet</i>	<i>Välj en kula glass eller sorbet.</i>	<i>29:-</i>