



Meny vinter- vår 2016

Förrätt Skaldjurssallad med rökt lax och avocadocrème samt vitlöksbröd

Carpaccio på oxfilé med pepparrots crème fraiche
samt Västerbottenost

Varmrätt Smörstekt gös med krabba, hummersås och rotfruktsjulienne
samt ris

Cajun kryddad ryggbiff med tomat- och chilisalsa och rökt
potatiskaka

Vilt Kantarellfylld hjortmedaljong med viltgräddsås med örter samt
rotfruktspytt

Fågel Stekt ankbröst med apelsin- och rosmarinsås med selleripuré samt
kronärtskocksbotten

Dessert Vår egna kanelglass med varma körsbär

Citronfromage med hallonsås och mandelflarn

Pris per person

Två rätter

Tre rätter

ex moms

445:-

499:-

ink moms

498:-

559:-



Dryckespaket

Alternativ 1 Vindrink eller mousserande vin som fördrink
Två glas husets vin/två öl 33 cl till maten
Kaffe och dessertvin

Pris per person	ex moms	276:-	ink moms	345:-
som KRAV-märkt och Fairtrade		324:-		405:-

Alternativ 2 Vindrink eller mousserande vin som fördrink
Två glas husets vin/två öl 33 cl till maten
Kaffe

Pris per person	ex moms	220:-	ink moms	275:-
som KRAV-märkt och Fairtrade		248:-		310:-