

Förrätter / Starters

Silltallrik med två sorters sill och strömming samt knäckebröd och ost

Traditional herring plate with crisp bread and Swedish cheese | 125 SEK

Vi rekommenderar / We recommend:

Norrlands Guld beer and OP Anderson Aquavit schnaps

3CL 138 SEK

Sallad på torsk med kamomill, rostad dinkel, svarta vinbär och pumpa

Cod salad with chamomile, roasted spelt, black currant and pumpkin | 129 SEK

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Kim Crawford Sauvignon Blanc 2008, NZ

BTL 614 SEK, GL 132 SEK

Rosso di Valtellina 2008, IT

BTL 452 SEK, GL 125 SEK

Svampsoppa med granskott och havregräs

Mushroomsoup with spruce shoots and oat grass | 105 SEK

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Tenuta Ca' Bolani Pinot Grigio 2010, Friuli, IT

BTL 568 SEK

Planeta Plumbago Nero d'Avola 2008, IT

BTL 452 SEK, GL 125 SEK

Kyckling- och ankleverterrine med Karl Johan-svamp, murklor, pistage, stekt blodbröd och vaniljsyltade Vikentomater.

Terrine of chicken and foie gras, porcini, morels, pistachio, sautéed blood bread and vanilla pickled tomatoes | 134 SEK

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Selection J.L Chave Mon Coeur 2008, Côte du' Rhone FR

BTL 568 SEK

Esporao Reserve White 2008, PT

BTL 452 SEK, GL 125 SEK

Fisk / Fish

Halstrad Hjälmargös med mörstekt selleri, smörböna,
picklad lök och bränt äpple

*Seared Pike-Perch with slow cooked celery, butter bean,
pickled onion and burned apple | 278 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Errazuriz Max Reserva Chardonnay 2008, CL
BTL 418 SEK, GL 122 SEK*

*Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir 2008, US
BTL 386 SEK, GL 98 SEK*

Grillad lax med pumparisotto, höstsvamp, getost,
höstens grönsaker och senapsört

*Grilled Salmon with pumpkin risotto, mushrooms, goat cheese,
vegetables of the fall and Chinese mustard | 234 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay 2007, US
BTL 418 SEK, GL 122 SEK*

*Rosso di Valtellina 2008, IT
BTL 386 SEK, GL 98 SEK*

Vegetariska / Vegetarian

Pumparisotto med höstsvamp, getost, höstens grönsaker och senapsört

*Pumpkin risotto with mushrooms, goat cheese, vegetables of the fall
and Chinese mustard | 169 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Robert Mondavi Private Selection Chardonnay 2007, US
BTL 418 SEK, GL 122 SEK*

*Rosso di Valtellina 2008, IT
BTL 386 SEK, GL 98 SEK*

Kött / Meat

Rosastekt ankbröst med brynt kål, höstprimörer, mörkt öl
och färsk Gotlandstryffel

*Seared duckbreast with browned cabbage, vegetables of the fall,
dark beer and fall truffles | 243 SEK Extra truffles | +47 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Errazuriz Max Reserva Chardonnay 2008, CH
BTL 386 SEK, GL 98 SEK*

*Vinã Zaco Rioja 2007, SP
BTL 418 SEK, GL 122 SEK*

Grillad oxbringa 48h med sommarens Transperant Blanche,
syltade kantareller, pepparrot och rödvin

*Grilled brisket of beef 48h with apples of the summer,
pickled chanterelles, horseradish and red wine | 219 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Kim Crawford Rory Sparkling 2003, NZ
BTL 418 SEK, GL 122 SEK*

*Mc Manis Family Vineyards Merlot 2008, US
BTL 453 SEK, GL 126 SEK*

Helstekt hjortinnanlår med plommon, västerbottenost,
torkad fänkål och kastanjer

*Roasted fallow deer topside with plums, Swedish cheese,
dried fennel and chestnuts | 269 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Esporao Reserve White 2008 PT
BTL 453 SEK, GL 126 SEK*

*Esporao Reserve Red 2008, PT
BTL 453 SEK, GL 126 SEK*

Efterrätter / Desserts

Osttallrik med tillbehör

Locally produced cheese with condiments | 125 SEK

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Doppio Passo Primitivo 2009, Apulien IT

½ BTL 418 SEK, GL 6 CL 122 SEK

Triss i svenska äpplen med verbena, saffran och tosca

Three kinds of apples with verbena, saffron and almonds | 89 SEK

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Patricius Tokaj Mercatus Aszù 3 Puttonyos 2004, Tokaj HU

BTL 380 SEK, GL 6 CL 72 SEK

Kolafondant, blåbär/ lingonsorbet och crème brûlée på Maragda 70%

*Fudge fondant, blueberry/lingonberry sorbet and 70% Maragda
chocolate crème brûlée* | 98 SEK

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Kaesler Toriga National 2007 Barossa Valley, AU

BTL 648 SEK, GL 6 CL 89 SEK

Hemgjord glass

Homemade ice cream | 54 SEK

Chokladtryffel

Chocolate truffle | 45 SEK

Klassiker / Classics

Stans största räkmacka - serveras med rågbröd, pepparrot,
lök, ägg och majonnäs

*The largest shrimp sandwich in town! Served with rye bread, egg, horseradish,
onion and mayonnaise 1/1 185 SEK, 1/2 119 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Alsace FR
BTL 453 SEK, GL 126 SEK*

Bookmakertoast - hängmörad biff med pommes frites och majonnäs

*Bookmakertoast - Dry aged sirloin of beef, served with French fries and mayonnaise
| 169 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Red McManis Merlot 2008, CA US
BTL 528 SEK, GL 132 SEK*

Nordic Sea's älggryta med sidfläsk,
lök och champinjoner, serveras med mandelpotatispuré

*Nordic Sea's elk stew with smoked bacon, onion and mushrooms,
served with almond potato purée | 205 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Red Casa Vinicola Botter Primitivo Doppio Passo 2008, Apuglia IT
BTL 453 SEK, GL 126 SEK*

Caesarsallad - välj mellan Mowitzkyckling eller handskalade räkor

*Caesar salad - Choose between chicken from Mowitz farm or hand-peeled shrimp
| 1/1 169 SEK, 1/2 109 SEK*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Gustave Lorentz Riesling Reserve, Alsace FR
BTL 453 SEK, GL 126 SEK*

Höstens Meny / Menu of Fall

(Serveras till samtliga vid bordet / This will only be served for the whole table.)

Sallad på torsk med kamomill, rostad dinkel och pumpa

Cod salad with chamomile, roasted spelt and pumpkin

Höstens svamp

Mushrooms of fall

Kyckling- och ankleverterrine med Karl Johan-svamp, murklor, pistage, stekt blodbröd och vaniljsyltade tomater.

Terrine of chicken and foie gras, porcini, morels, pistachio, sautéed blood bread and vanilla pickled tomatoes

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Selection J.L Chave Mon Coeur 2008, Côte du Rhone FR

Älgört


Granité of meadowsweet

Halstrad Hjälmargös med mörstekt selleri, smörböna, picklad lök och bränt äpple

Seared Pike-Perch with slow cooked celery, butter bean, pickled onion and burned apple

Vinrekommendation / Wine recommendation:

Red Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir 2008 US



Grillad oxbringa 48h med sommarens Transperant Blanche,
syltade kantareller, pepparrot och rödvin

*Grilled brisket of beef 48h with apples of the summer,
pickled chanterelles, horseradish and red wine*

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Kim Crawford Rory Sparkling 2003 New Zealand*

Dagens ostbit

Cheese of the day

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Kaesler Touriga Nacional 2007 Australia*

Triss i svenska äpplen med verbena, saffran och toska
Three kinds of apples with verbena, saffron and almonds

*Vinrekommendation / Wine recommendation:
Patricius Tokaj Mercatus Aszù 3 Puttonyos 2004, Tokaj*

Kaffegodis

Sweets

Menypris / *Menu price* | **790 SEK**
Vinpaket / *Wine package* | **590 SEK**

