



À la carte

Förrätter

(Hors d'Œuvre)

Skärgårdstallrik med brännvinsost samt knäckebröd 115:-
(A selection of fish and seafood served with crisp bread and cheese)

Löjrom på västerbottenråraka med rödlök och crème fraîche 165:-
(Whitebait roe served on a cheese and potato cake with red onions and crème fraîche)

Gravad halstrad rödingfilé med kräft- och krondillsreduktion 125:-
(Cured fillet of red char with a crayfish and dill reduction)

Fasanrulle med rökt lingon- och lökdressing 120:-
(Pheasant roll with a smoked lingonberry dressing)

Kantarellsoppa med rökt sidfläsk och surdegskrutonger 115:-
(Creamy chanterelle soup with sourdough croutons)

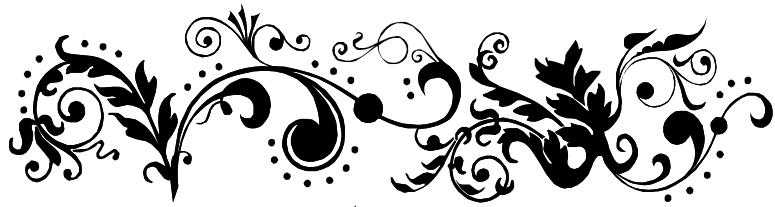
Fisk

(Fish)

Halstrad torskrygg med blåmusslor i buljong 235:-
(Fillet of cod in a blue mussel and chili bouillon)

Rödingfilébakelse med kräftsås och duchessepotatis 235:-
(Fillet of red char with duchesse potatoes and a crayfish sauce)

Helstekt rödtunga menuiere med citron och smör 235:-
(Panfried lemon sole with lemon and nut brown butter)



À la carte

Kött

(Meat)

Cognacsflamberad pepparsteak med grönpepparsås 265:-
(Cognac flamed pepper steak with a green peppercorn sauce)

Tournedou med tryffeldoftande madeirasky med strimlad oxtunga och champinjoner 285:-
(Tournedos with a truffle flavoured madeira gravy with mushrooms and tongue)

Tamarindglacerat ankbröst med hallonvinägersås 245:-
(Tamarind glazed fillet of duck with a raspberry vinegar gravy)

Hjortacks med mustig calvadossås med potatis- och svampterrine 245:-
(Rack of venison with a rich calvados sauce and a potato and mushroom terrine)

Vegetariskt

(Vegetarian Dish)

Förrätt

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

Varmrätt

Tomat- och grönsaksdolmar med potatisterrine och kantarellsås 155:-
(Tomato and vegetable fillet cabbage leaf with a chanterelle sauce and a potato and mushroom terrine)



À la carte

Desserter

(Desserts)

Gammaldags vaniljglass med hjortron 95:-

(Old fashion style vanilla ice cream with warm cloudberry jam)

Walnöt- och chokladpaj med likörgrädde 92:-

(Walnut and chocolate tart served with a liqueur cream)

Corallens triss (choklad, kaffe och avec) 125:-

(Corallens three - chocolate, coffee and liqueur)

3 sorters glass från Wirums säteri 95:-

Wirum Glass framställs hantverksmässigt och lokalt från Jerseykor. Den härliga, fylliga Jerseygrädden blandas sedan med Jerseymjölk, äggulor, socker och övriga ingredienser och hälls därefter i en glassmaskin.

(A selection of handmade locally produced ice cream from "Wirums dairy")