

## FÖRRÄTTER

**Fisksoppa (1/2)** 140:-  
Krämig fisksoppa med lax, kräftstjärtar och grönsaker. Serveras med vitlöksbröd.

**Carpaccio** 155:-  
Tunna skivor kalvrygg, rostade pinjenötter, Grana Padano, tryffelkräm och olivolja.

**Chèvre** 125:-  
Ugnsbakad chèvre med Serranoskinka. Sallad, valnötter och honungs dressing.

**Zucchinicarpaccio** 90:-  
Rostade pinjenötter, Grana Padano, tryffelkräm och olivolja.

**siltallrik** 160:-  
Tre sorters sill, sillsallad, gravlax med hovmästarsås, ägghalva med räkor, potatis, kavring, vörtbröd, smör och ost. *Kanske en lille en till det?*

## EFTERRÄTTER

**Banoffeeepaj** 110:-  
Digestive, kolasås, banan, vispgrädde, Marconamandel och riven ljus choklad.

**Affogato al caffè** 75:-  
”drunknad i kaffe”  
En lite mindre dessert - en kula vaniljglass ”drunknad” i espresso. **Med Frangelico, hasselnötslikör 2cl** 103:-

**Mangopannacotta** 95:-  
Med färska bär och ljus choklad.

**Chokladpralin** 22:-  
Valrhonas Guanaja 70%

## VARMRÄTTER

**Fisksoppa (1/1)** 245:-  
Krämig fisksoppa med lax, kräftstjärtar och grönsaker. Serveras med vitlöksbröd.

**Confiterat anklår** 275:-  
svampemulsion, picklad rödlök, färskpotatis med smör och tryffelolja.

**Ryggbiff** 325:-  
Grillad ryggbiff serveras med mustig kantarellsås, potatiskaka med västerbottenost samt baconfräst vitkål.

**Halstrad Gösfilé** 270:-  
Med Champagnesmörsås, höstprimörer, rimmad gurka samt smörslungad färskpotatis.

## BARNMENY

**Vitlöksbröd** 45:-  
**Spaghetti och köttfärssås** 80:-  
**Friterad spätta** 115:-  
Pommes frites och remouladsås.  
**Vaniljglass** 85:-  
Chokladsås och strössel.

## SÖNDAGSMIDDAG

**Wallenbergare** 155:-  
Serveras med gräddig svampsås, potatismos, gröna ärtor och lingon.  
**Serveras mellan klockan 13:00 och 17:00 på söndagar.**

*Har ni några allergier fråga gärna personalen om innehållet i maten.*