

## FÖRRÄTTER

---

<b>Vinkokta musslor</b>	<b>110 kr</b>
Med vitlöksbröd	
<b>Lättrimmad gösfilé</b>	<b>110 kr</b>
Tunna skivor med rom, crème fraiche, balsamicocrème & finskuret äpple	
<b>Rökt böckling</b>	<b>110 kr</b>
På rågbröd med sikrom & äggula	
<b>Rösti</b>	<b>110 kr</b>
Med crème fraiche & hackad rödlök	

## VARMRÄTTER

---

<b>Stekt gösfilé</b>	<b>250 kr</b>
Med skirat pepparrotssmör & knaperstekt bacon	
<b>Majskyckling</b>	<b>230 kr</b>
Med smörfrästa svarta vinbär & myntasås	
<b>Stekt strömming</b>	<b>170 kr</b>
Med friterad ansjovis, rödlök & crème fraiche	
<b>Engelsbergare</b>	<b>150 kr</b>
Med gräddsås & lingonsylt	
<b>Vinbräserverad oxfilé</b>	<b>295 kr</b>
Med sparris & smörfräst svamp	
<b>Hemgjorda vegetariska biffar</b>	<b>150 kr</b>
Med tomatsås	

## EFTERRÄTTER

---

<b>Mörk chokladmousse</b>	<b>75 kr</b>
Med aprikoskompott & citruszest	
<b>Vaniljpannacotta</b>	<b>70 kr</b>
Med färsk mangosalsa & mörk choklad	
<b>Husets sorbet</b>	<b>75 kr</b>
Med frukter & basilika	
<b>GLUTENFRI LAKTOSFRI</b>	
<b>Jordgubbsbakelse</b>	<b>70 kr</b>
Med vaniljkräm & bär	