

Hasselbackspotatis

Syrad, varsamt kokt och krispigt friterad. Serveras med rökt syrad grädde och löjrom från Kalix.

Getost

Choux au cracuelin med en len getostkräm, toppad med marmelad på betor.

Innanlår

Råbiff på nymalt innanlår från Laukergården. Serveras i tartelett med bovete, kapris, gräslök och emulsion på ramslök.

Crème fraîche-glass

Silkeslen glass på crème fraîche, serverad med löjrom från Kalix, friterad dill och en frisk ton av citron.

Vitsparris

Lätt sjuden vit sparris med krispigt chips på Västerbottenost samt hollandaisesås smaksatt med ramslök.

Mandelpotatis

Len soppa på mandelpotatis med en nyans av sherry, serverad med finrivet älg hjärta och frisk sallad på fänkål.

Röding

Smörbakad rödingfilé med klassisk beurre blanc, ackompanjerad av gurksallad med forellrom och gräslök.

Ren

Grillad ren serveras med smörstekt portabello, grön sparris och hollandaisesås med granskott

Camembert

Pankofriterad camembert med varm jordgubbsmarmelad.

Rabarber

Jordgubbsglass med rabarbercheesecake, smaksatt med vanilj och en hint av mynta.

Menyn kostar 799kr/person och är tillgänglig onsdag-lördag under hela maj
Menyn går även att njuta av som en riktigt härlig långlunch varje lördag* i maj

Vi anpassar inte menyn efter specialkost denna gång. Menyn innehåller gluten.

*Med undantag 30/5 då vi är uppbokade för Moveat