

MATSEDEL

Förrätter

Kantarellminipaj med rökt hjort samt lingonchutney	115:-
Gäddpaté serverad med Kalixlöjrom, rödlök samt hemsyrad grädde	135:-
Gravat gräsandsbröst med ingefärskokta päron	119:-

Soppor

Jordärtskockssoppa med pilgrimsmussla (större). Serveras med pumpafröat kuvertbröd	109:-
--	-------

Fisk

Odlad torsk med persiljerotspuré och rödbetskräm	Dagspris
Röding med selleridoftande vitvinsås och örtpotatispuré	245:-
Gös med Fredas kumminkräm och stuvade bönor	215:-

Fågel

Fasan serverad med gräddkockt rostad rotselleri, älgört- och äppelgelé	230:-
Struts serverad med rödvinsås och potatisgratäng	275:-

Kött

Hjortstek/hjortrygg med grönkål och morotstimbäl (ägg & kesella)	230:-/380:-
Vildsvinsrygg med brysselkål och plommon, enbärdoftande duchesse toppat med krossade nötter	230:-
Nötstek/oxfile med syrad lök och pumpasås	199:-/375:-

Vegetariskt

Getostbiffar (cous cous, ris, potatisstamp) serverade med rödbetskräm	199:-
---	-------

Ost

Uppländska ostar serverade med hembakat knäcke och husmors marmelad	135:-
---	-------

Dessert

Kalvdans med sockerstampade jordgubbar	119:-
Nyponpudding med farinknäcketäcke	119:-
Vaniljparfait och mellan mjuk chokladkaka och slambär- och lingonkompott	124:-

Tryfflar

Olika smaker, vår konditor väljer. Exempel; kola i skal, jordgubbskola i skal, mörkchoklad tryffel i skal, calvadosgarnache med kakao, punschgarnasche med pudersocker, nougattryffel	17:-/st
---	---------

Menyn gäller januari t.o.m. mars 2010