

À la carte 2012

Förrätter

(Hembakad bröd ingår i alla förrätter)

- 1) **Vilttallrik**
Tallrik med viltspecialiteter från älg och vildsvin
med svamp och konjakslingon 99:-
- 2) **Kräftsoppa**
Kräftsoppa med persillade och olivoljestekta krutonger 95:-
- 3) **Gratinerad getost**
Gratinerad getost med lufttorkad skinka och björnbärskompott 89:-
- 4) **Vitlöksbröd**
Hembakad bröd rostad i vitlök och olivolja 45:-

Varmrätter

- 5) **Älgburgare**
Husets älgburgare med mozzarella, tomat, rödlök, chipotlesås
och stekt potatis 149:-
- 6) **Obelix gryta**
Gryta med vildsvin, svamp och enbär serverad med kokt potatis
och grönsak 149:-
- 7) **Aleboschnitzel**
Schnitzel à la Wien med stekt potatis, små gröna ärtor,
citrongarnityr och skysås 159:-
- 8) **Gösfilé från Bolmen (DK: Sandart)**
Stekt gösfilé med sauté på saltorkad tomat, bacon och smålök.
Serveras med kokt potatis, limesås och grönsaker 195:-
- 9) **Älg**
Älbiffstek med äpple/svampragu,
stekt potatis, grönsaker och timjansås 285:-
- 10) **Alebo Special gourmetbiffstek**
Från svenska köttträdjur och hängmörat 4 veckor.
Serveras med irländsk pepparsås, pommes frites,
haricots verts "bonne femme" och persiljesmör 265:-



Dessertes

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 11) | Glass
3 sorters gräddglass med vispad grädde, chokladsås och makroner | 69:- |
| 12) | Nötpaj
Nötpaj med vaniljglass och apelsinsås | 75:- |
| 13) | Fryst chokladsufflé med halloncoulis och vispad grädde | 85:- |
| 14) | Petit Four
Liten munsbit av choklad | 29:- |
| 15) | Utvalda chokladtryfflar | 59:- |

Till de små

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 16) | Kycklingnuggets med pommes frites och remouladsås
1 kula glass med chokladsås | 85:- |
| 17) | Köttbullar med kokt potatis, sås och lingon
1 kula glass med chokladsås | 85:- |