

# À la carte

## Förrätter

### *Toast Skagen*

Rostad hembakat lantbröd med röra på räkor, majonnäs, dill och crème fraiche

95:-

### *Skogens Guld*

Kantarellbruschetta toppad med baconcrisp

95:-

### *Vilttallrik*

Tre sorters vilt från skogen (rökt älg, vildsvinsköttbullar och hjortkorv) med cognacningon och stekt svamp

99:-

### *Sallad*

Blandad sallad med årstidsvariation

75:-

### *Kallrökt lax*

Kallrökt laxfilé med rosépepparcrème och västerbottenpaj

95:-

## Huvudrätter

### *Älburgare*

Husets älburgare med mozzarella, tomat, rödlök, chipotlesås och stekt potatis

159:-

### *Vildsvins Bourguignonne*

Gryta med vildsvin, svamp och enbär serverad med kokt potatis, grönsaker och rårörda lingon

165:-

### *Aleboschnitzel*

Schnitzel à la Wien med stekt potatis, små gröna ärtor, citrongarnityr och skysås

169:-

### *Rödspättafilé*

Smörstekt rödspättafilé med blandad sallad, kokt potatis och remouladsås

139:-

**Gösfilé** (Dansk: Sandart)

Stekt Bolmengösfilé med juliennegrönsaker, kokt potatis och saffranssås

219:-

**Lammytterfilé**

Stekt lammytterfilé med getost- och potatiskaka, vitlöksrostade tomater och rosmarinsky

205:-

**Älg**

Älgbiffstek med björnbärssås, baconlindad haricots verts och potatismuffins



299:-

**Vegetarisk rätt**

Morotsbiffar med sesamfrö och hummus, pommes Anna och smulad feta

159:-

## Dessertes

**Glass**

Vaniljglass med havtornssås och mandelbiscotti

79:-

**Chokladsufflé**

Fryst chokladsufflé med halloncoulis

89:-

**Nötkorg**

Husets nötkorg med blåbärsglass på blåbärspegel

99:-

**Pannkakor**

Pannkakor med vaniljglass och hemlagad jordgubbssylt

79:-

**Petit Four**

Liten munsbit av choklad

35:-

## Till de små

**Kycklingnuggets** med pommes frites

75:-

**Köttbullar** med kokt potatis, sås och lingon

75:-

**Glas:** En kula vaniljglass med chokladsås och rån

30:-