

Förbeställning Meny

1/2

Hej kära gäst här följer lite information angående förbeställning av mat vid +8 personer

Anledningen till att vi önskar förbeställning av mat är att er väntan mellan att beställa vid bordet och att våra kockar ska förbereda detta är att vi tillsammans sparar tid och att alla gäster ska få samma service.

Vi förbereder er beställning innan ni kommer men vi gör aldrig i ordning någon mat innan ni har kommit och satt er vid bordet.

Vårt önskemål är VÄNLIGT MEN BESTÄMT att ni väljer ut 1-2 förrätter, 2-3 varmrätter (självklart ordnar vi även vegetariskt alternativ förutom dessa 3 rätter) och 1-2 desserter, vår målsättning är att vi vill att "nästan" alla ska få maten samtidigt (allt beroende på antalet gäster ni är i sällskapet)

Den andra anledningen är att köket "står stilla" under denna tid vi lägger upp maten. Det medför att andra gäster får vänta längre på sin mat.

Vid förbeställning av mat och någon gäst inte kan medverka kommer vi att debitera detta om ni inte meddelat detta innan ni kommer.

Vår strävan är alltid:

Kvalitet – Service – Omtanke och Kandoo.

Varmt Välkommen och tack för samarbetet.

Michael & Anneli med medarbetare

Förbeställning Meny

2/2

FÖRRÄTTER (Max 3 olika rätter)

CANAPÉ HIGHLAND	109:–
Röra på kallrökt lax, philadelphiaost och pepparrot serveras på pumernickelbröd.	
KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA	129:–
Serveras med rökt renhjärta samt levainbröd.	
PLOCKTALLRIK	179:–
Bresaola, rökt älgkorv och rökt renhjärta från Jämtland, mammutoliver, Gullrun, Manchegoost.	
CHEVRE	99:–
Fransk chevré President serveras på stekt toast som toppas med hjortron samt valnötter.	
KALIXLÖROM	225:–
Kalixlörrom serveras med smetana, röd lök och västerbottenpaj.	

VARMRÄTTER (Max 3 olika)

TOURNEDOS	329:–
Svensk oxfilé menu, serveras med pepparsås med touche av Dalwhinnie whisky samt potatisgratäng.	
DALWHINNIE ´S CHATEAU BRIAND	339:–
Svensk oxfilé menu, serveras med vår variant av tryffelsås samt pommes frites.	
LAMMYTTERFILÉ TIMJAN & WHISKY MARINERAD	299:–
Svensk Lammytterfilé från Nyhlen & Hugosson i Luleå serveras med rödvinssås, aioli samt potatisgratäng.	
RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND	349:–
Serveras med kantarellsås, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.	
MYNTA MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian	179:–
Serveras med chief sallad, sesamdressing, vitlöksdressing samt pommes frites.	
VÄSTERBOTTENPAJ Vegetarisk/Vegetarian	169:–
Västerbottenpaj serveras med chief sallad, balsamico, valnötter samt smulad chevré.	
RÖDINGFILÉ	279:–
Serveras med chief sallad, vitvinssås samt potatisgratäng.	
ISLAYBURGARE	199:–
200g Black Angusfärs från Åhns i Hallen serveras med salsa, Islayglaze, vitlöksdressing samt pommes frites.	
CHEESE & BACON BURGARE	199:–
200g Black Angusfärs från Åhns i Hallen serveras med cheddarost, bacon, bbq sås, bearnaise samt pommes frites.	
GRILLAD KYCKLINGSANDWICH	179:–
Kycklingfilé från Guldfågel på toast med tomat, vitlöksdressing, hickoryrökt bacon, avocado, tryffelmajonäs samt pommes frites.	
OXFILÉTOAST	219:–
Svensk oxfilé menu på toast med tomat, hickoryrökt bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.	
REN TOAST	169:–
Bitar av Reninnerfilé på stekt toast med pepparotscremé, lingon samt pommes frites.	

DESSERT (Max 3 olika rätter)

DALWHINNIE CHOKLADTRYFFELTÅRTA	94:–
Gjord på Valhronachoklad med ett stänk av Dalwhinnie whisky serveras med grädde..	
LAKRITS PANNACOTTA	89:–
SALTED CARAMEL	89:–
Digestivekex med vit choklad, saltkaramellcremé, serveras med grädde.	
DALWHINNIE ´S CRÈME BRÛLÉE	99:–
Serveras med hjortron och bränns av med Cassonade socker.	

Har ni allergi eller särskilda önskemål prata med någon av oss i personalen

* Vi använder laktosfri mjölk, grädde, smör och smetana.