

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.

Micke & Anneli med medarbetare

Förbeställning Meny

2/2

FÖRRÄTTER (Max 2 olika rätter)

CANAPÉ HIGHLAND	96:-
Röra på kallrökt lax, philadelphiaost och pepparrot serveras på kavring från Frejas bageri.	
KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA	129:-
Serveras med rökt renhjärta samt levainbröd.	
GRATINERAT VITLÖKSBRÖD	94:-
Mozzarellagratinerat ciabattabröd serveras med aioli.	
PLOCKTALLRIK	179:-
Rökt renkorv, 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.	

VARMRÄTTER (Max 3 olika)

TOURNEDOS	319:-
Svensk oxfilé menu, serveras med pepparsås med touche av Dalwhinnie whisky samt potatisgratäng.	
LAMMYTTERFILÉ TIMJAN & WHISKY MARINERAD	259:-
Naturkött från Nya Zeeland serveras med rödvinssås, aioli samt potatisgratäng.	
RENINNERFILÉ FRÅN JÄMTLAND	339:-
Serveras med kantarellsås, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.	
TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian	179:-
Serveras med champinjoner, lök, paprika och cocktailtomater serveras med vitlöksdressing och pommes.	
RÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN	279:-
Serveras med chief sallad, kantarellsås samt potatisgratäng med västerbottenost.	
ISLAYBURGARE	184:-
200g Black Angusfärs från Åhns i Hallen serveras med salsa, Islayglaze, vitlöksdressing samt pommes frites.	
CHEESE & BACON BURGARE	184:-
200g Black Angusfärs från Åhns i Hallen serveras med cheddarost, bacon, bbq sås, bearnaise samt pommes frites.	
OXFILÉPASTA	179:-
Svensk oxfilé menu, krämig pepparsvampsås, paprika, cocktailtomater, champinjoner, morötter, sugar snaps, parmesan.	
GRILLAD KYCKLINGSANDWICH	179:-
Kycklingfilé från Guldfågel på toast med tomat, guacamole, hickoryrökt bacon, avocado, tryffelmajonäs samt pommes frites.	
OXFILÉTOAST	209:-
Svensk oxfilé menu på toast med tomat, hickoryrökt bacon, serveras med pepparsås samt pommes frites.	
VEGETARISK PASTA	169:-
Krämig pepparsvampsås, paprika, cocktailtomater, champinjoner, morötter, sugar snaps, samt parmesan.	

DESSERT (Max 2 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, salted caramelcrémé, serveras med grädde.	
DALWHINNIE ´S CRÈME BRÛLÉE	99:-
Serveras med hjortron och bränns av med Cassonade socker.	
FROZEN CHEESECAKE	94:-
Serveras med citronsås.	

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

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