

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)

KANTARELLSOPPA MED RÖKT RENHJÄRTA	129:–
Serveras med rökt renhjärta samt levainbröd.	
PLOCKTALLRIK	179:–
Alspånsrökt karré, fävikare, älgalami, tryffelsalami, oliver, brie och manchego.	
CHEVRE	109:–
Fransk Chevré serveras på salladsbädd med rödbetor, sesamdressing, valnötter, balsamico och honung.	
GRATINERAT VITLÖKSBRÖD	94:–
Kalixlöjrom serveras med smetana, röd lök och stekt levainbröd.	
KALIXLÖJROM	255:–
Kalixlöjrom 30 gram serveras med smetana, röd lök och smörstekt levainbröd (surdegsbröd).	
OSTBRICKA 2share	239:–
Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor, lingonsirap, hjortron, frökex, grissini.	

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	389:–
Serveras med kantarellsås, whiskymarinerade lingon samt potatisgratäng.	
TIMJAN MARINERADE TZAYBITAR Vegetarisk/Vegetarian	189:–
Serveras med chief sallad, sesamdressing, kantarellsås samt pommes frites.	
VEGAN	189:–
Chief sallad, rödbetor, balsamico, oliver cocktailtomat, salsa, vego färs i svampsås samt nachos.	
RÖDINGFILÉ	289:–
Serveras med chief sallad, vitvinssås samt potatisgratäng.	
ISLAYBURGARE	199:–
170g färsk nötfärs från Jämtlandsgården serveras med salsa, Islayglaze, vitlöksdressing samt pommes frites.	
CHEESE & BACON BURGARE	199:–
170g färsk nötfärs från Jämtlandsgården serveras med cheddarost, bacon, bbq sås, mild chilibea 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 Begränsad tillgång, serveras ljummen	249:–
Bitar av Reninnerfilé på stekt toast med pepparotscremé, lingon samt pommes frites.	

DESSERT (Max 3 olika rätter)

LAKRITS PANNACOTTA	94:–
SALTED CARAMEL	94:–
Smulad vaniljdröm, vit choklad, salted caramelcremé, serveras med grädde	
DALWHINNIE ´S CRÈME BRÛLÉE	99:–
Bränns av med Cassonade socker.	
FROZEN CHEESECAKE	94:–
Serveras med citronsås.	
OSTBRICKA 2share	239:–
Brie, ädelost, manchego, chevré, druvor, 2 rescue sirap/marmelad, frökex, grissini.	

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

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