

## Höstmeny 2020

### Tilltugg:

***Chips med sikromsdipp 115:-***

***Oliver 40:-***

***Tryffelchips 25:-***

***Marcona Mandlar 55:-***

### Förrätter:

***Charkbricka 155:-***

Serranoskinka, Tryffelsalami, fänkålssalami, hårdost & mostardaoliver

***Carpaccio 159:-***

Reninnanlår, syrad steklök, äggcreme, crisp, örter & sikrom

***Skaldjursoppa 140:-***

Krondillscreme & halstrad pilgrimsmussla

***Friterade chevrebollar 129:-***

Rödbetsdipp, picklad lök & torkat äpple

### Varmrätter:

***Moules Frites 219:-***

Blåmusslor, grädde, vittvin, vitlök, pommes & aioli

***Fjällröding 285:-***

Syrade rotfrukter, smörad vitvinsås, sikrom & potatispuré

***Hällefundra 295:-***

Hällefundra penslad i brynt smör, rostad kycklingsky, höstens grönsaker & potatiscrisp

***Entrecote 295:-***

Märg och tryffelsmör, savoykål, rödvinssky & pommes

***Lammytterfilé 285:-***

Bakade jordärtskockor, rosmarinsky, rödbetspuré, friterad mandelpotatis & riven getost

***Högrevsburgare 185:-***

Hemgjord burgare på svensk högrev, cheddarost, rökt sidfläsk, karamelliserad lök, majonnäs & pommes

***Halloumi från Forsa 185:-***

Burgare på ost från Forsa, karamelliserad lök, majonnäs & pommes

***Gnocci 220:-***

Knaperstekt svamp, grönkål, salvia , creme på Karl-Johan svamp & tryffel

**Desserter:**

***Äpple 125:-***

Bakat äpple, vaniljglass & lönnsirap

***Choklad 135:-***

Vit choklad brownie, kolasås, chokladmousse , nötter

***Forsa Brieost 135:-***

Ljummen brieost, nötter & honung

***Chokladtryffel 35:-***