

Ausmakiningsmeny

Foto Lottie Knutson



Avsmakningsmeny

Björncarpaccio serveras med med gullaost från Hansjö mejeri, picklade gula kantareller smaksatta med hjortron och cognac samt rostade hasselnötter.

Bear carpaccio served with a local hard cheese, cloud berry and cognac scented chanterelles and toasted hazel nuts

...

Confiterad regnbåge från Älvdalen Serveras med nordic nicoise av betor, prunella, haricot vert och grön tomat toppad med pepparotscreme, granblommor, regnbågsrom samt fänkåls-persiljeolja.

Confit rainbow trout from Älvdalen accompanied with a Nordic nicoise of beets, pickled baby plums (Nordic olives), haracouvert beans and green tomato topped with a horseradish cream, spruce tree tips, rainbow trout roe and a fennel-parsley oil.

...

Smörstekt röding från Östersund, serveras med ramslöksrostade havskräftor, gröna musslor, sous vide purjolök samt räksås.

Arctic char accompanied with wild garlic roasted langoustine green mussels, sous-vide leek and finished with a shrimp sauce

...

Grillad svensk älgbiff serveras med potatiskaka med smak av Västerbottenost, smörstekta kantareller, höstärter smaksatta med tryffel samt porterölsås.

Grilled sirloin of Moose served with a Västerbotten cheese potato cake, chanterelle mushrooms, truffle scented autumn peas; finished with a porterbeer sauce

...

Caipirinha lime

...

Ett urval av lokalproducerade ostar. Avnjuts tillsammans med marmelad och hembakat knäckebröd

Selection of local cheeses accompanied with marmalade and hard bread

...



Crème caramel smaksatt med calvados och vanilj serveras med svensk höstäpplekompott

Calvados and vanilla crème caramel topped with a autumn apple compote

...

**Swewis praliner
Vår kökchefs egna smakfulla chokladpraliner.**

Our head chefs selection of chocolates.

895 kr