

# A LA CARTE MENY

## Förrätter

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD (VEG) med aioli, marinerade champinjoner och örtsallad	115:-
CHÈVRE CHAUD (VEG) med endive, päron och valnötter	149:-
TVÅ HEMGJORDA TACOS med löjrom, hummer och tillbehör	285:-

## Varmrätter

ÄLGLASAGNE med kantareller och västerbottensost	265:-
KRÄMIG RISOTTO (GÅR ATT FÅ VEG) med räkor, picklad fänkål, parmesan och örtkrisp	265:-
GRILLAD HÖGREVSBURGARE med sötpotatisbröd, silverlök, majonnäs, färsk jalapeno, isbergssallad, saltgurka, biffomat, emmentalerost, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	265:-
PLANTBURGARE (VEG) med sötpotatisbröd, silverlök, majonnäs, färsk jalapeno, isbergssallad, saltgurka, biffomat, emmentalerost, hemgjord ketchup och färsk pommes frites	265:-
HALSTRAD RÖDINGFILÉ med shiitakegyozas, sötsyrlig sojadipp, forellrom och krämig spetskål	385:-
BRÄSERAT LAMMLÄGG med getost, grillad purjolök, smörad lammsky, sötpotatispuré och rotfruktsfritters	385:-
KRONHJORT TENDER STRIP med kantarellsås, rostad svartkål, syrade kantareller och rotfruktsfritters	385:-

## Dessерter

TVÅ HEMGJORDA PRALINER med liten espresso	95:-
CRÈME BRÛLÉE med bär	129:-
VÅR EGEN VANILJGLASS med åkerbärssylt, halloncoulis och marängflarn	159:-
FRITERAD LÖPELD FRÅN SVEDJAN OST med varma hjortron och persilja	159:-

## Övriga rätter

POMMESTALLRIK (VEG) med bearnaisesås	85:-
STEKT PITEPALT med smör och rårörda lingon	185:-
KVÄLLENS HUSMANSKOST med sallad, bröd och smör	185:-

## Barnmeny

BAMSES HAMBURGARE med dressing och färsk pommes frites	100:-
FARMORS GODA PANNKAKOR med vispad grädde och sylt	100:-