

Förrätt

Lättsaltad röding med Älvdalsrom, 240-
bondbönor och mjölksyrade morötter

Pilgrismusslor med libbsticka 230-
och ramslökskapris

Shiitakesvamp med getost och 200-
svarta vinbär

Havskräfta med granskott och 230-
sotad rotselleri

Varmrätt

Biff/Torsk/Kejsarhatt 320-

serveras med jordärtskocka,
hasselnötter och svart vitlök

Dessert

Wrångebäcksos 100-
med vallmognäcke

Plommon med senapskrokant, 140-
yoghurt och Påverås Blå

Blåbärssorbet med bittermandel 140-
och rödbeta

7 rätter 945- *Vinmeny 800-*
Lättsaltad röding med Älvdalsrom,
bondbönor och mjölksyrade morötter

Pilgrismusslor med libbsticka och
ramslökskapris

Havskräfta med granskott och
sotad rotselleri

Shiitakesvamp med getost och
svarta vinbär

Biff med jordärtskocka, hasselnötter
och svart vitlök

Plommon med senapskrokant, yoghurt
och Påverås Blå

Blåbärssorbet med bittermandel
och rödbeta

5 rätter 745- *Vinmeny 600-*
Lättsaltad röding med Älvdalsrom,
bondbönor och mjölksyrade morötter

Havskräfta med granskott och
sotad rotselleri

Shiitakesvamp med getost och
svarta vinbär

Biff med jordärtskocka, hasselnötter
och svart vitlök

Blåbärssorbet med bittermandel
och rödbeta

3 rätter 545- *Vinmeny 400-*
Lättsaltad röding med Älvdalsrom,
bondbönor och mjölksyrade morötter

Biff med jordärtskocka, hasselnötter
och svart vitlök

Blåbärssorbet med bittermandel
och rödbeta