



Avsmakningsmeny 23 - 24 september

Under tre helger öppnar vi för kvällen med avsmakningsmenyer med smaker från några av våra lokala producenter.

Bland annat från:

Vänna Gårdskött, Gåltjärns gård, Bergeforsen lax,
Beas Vaktlar, Lövbergs Gårdsproduktion, Ljustorps tomater, Hälla Gård, Skäggsta Gård

595:-

~ ~ ~

Brödsservering

Aptitretare

Rökt Västerbottenostkräm i kålrabbi, friterad grönkål och söt kålbuljong

Laxtataki med pepparrot, picklad shalottenlök och friterad kapris

Blomkål med gran, grön ärta, rostade kryddor och körvel

Älgtortellini med rökt hjärta och svampbuljong

Ytterlår med skogssvamp, lökcreme och rödvinssås

Palettrensare

Morotsmousse med vitchoklad och ingefära

Kaffe och sött

~ ~ ~

Dryckespaket med anpassade drycker

4 glas, 399:-

Alkoholfritt dryckespaket

4 glas, 175:-

~ ~ ~

Snacksmeny

Chips	99:-
med creme fraiche, brynt smör och stenbitsrom	
Parmesan & tryffelsalami	99:-
med balsamico och tryffelsalami	
Tallrik med fuet	59:-
spansk korb i bitar	
Svamptonst	155:-
på egenbakat bröd, gratinerad i ugn med parmesanost	

Sött

Brownie	99:-
med karamellsås, flingsalt och vaniljglass	
Punsch och arraksboll	139:-/ 40:-
4cl flaggpunsch med en egengjord arraksboll	
Lakrits och rödvin	129:-/ 65:-
Lakritsservering från Svart af Hälsingbord med ett glas rött. Alkoholfritt med hallondryck från Hammargårda, Sundsvall	

Smörgåstårta lördaglunch

Kom förbi på smörgåstårta! Fyllt med massa räkor och lax och toppad med gurka, sallad och citron. Kombinera med lokal öl och lokal snaps
159:- / 299:-

Vid allergi, kontakta oss vid bordsbokning!

Vi reserverar för eventuella ändringar och slutförsäljningar