

TRE RÄTTERS

Endast vid förbokning

Pris 599 :-

Förrätt

Löjromstoast - Smörstekt bröd,
västerbottenostcreme, syrad lök,
citronkräm toppad med gräslök & dill

Varmrätt

Rödvinsbräserad oxkind med rökt sidfläsk
serveras med potatispuré gremolata och
bränd vårlök.

Efterrätt

Mjölkchoklad terrine, mörk chokladmousse
med vaniljglass och mandel

THREE-COURSE DINNER

Advance booking only - 599 SEK per person.
Please contact us to make a reservation!

Starter

Vendace Roe Toast - Butter-fried bread topped with
Västerbotten cheese cream, pickled onion, lemon
cream, finished with chives & dill

Main Course

Red Wine Braised Beef Cheek
Served with smoked pork belly, creamy mashed
potatoes and gremolata

Dessert

Milk Chocolate Terrine, dark chocolate mousse served
with vanilla ice cream and almonds