

# A la carte meny

Serveras från och med den 1 oktober 2018

## Förrätter

<b>Vitlöksbröd</b> Med chilitzatziki	54:-
<b>Bruschetta</b> Kronärtskocka, oliver, portabellosvamp och spenatpesto	89:-
<b>½ Soppa</b> Fänkålsdoftande musselsoppa med saffran och vitlök, serveras med hembakat bröd	99:-
<b>Silltallrik</b> tre sorters sill serveras med smör, bröd, kokt potatis & västerbottenost Pris med valfri snaps 3 cl 166:-	98:-
<b>Skagentoast</b> Västkustklassiker på vårt vis	138:-
<b>Tomattartar</b> Lufttorkad skinka med kavringjord, dill och gräslöksolja	125:-
<b>Sniglar Provencale</b> 6st gratinerade sniglar i vitlök, persiljesmör och vitt vin, serveras med hembakat bröd	128:-
<b>Laxromstoast</b> Rödlök, gräddfil med toastbröd	135:-

## Mellanrätter

<b>Caesarsallad</b> Kyckling, parmesan och knaperstekt bacon	148:-
<b>Fetaostsallad</b> Med oliver och chilitzatziki	148:-

## Pastarätter

<b>Vegetarisk</b> Linguini med zucchini, citron, myntasmör och parmesan	168:-
--	-------

**Laxpasta** 174:-  
Med kräftstjärter toppad med laxrom i champagnesås

**Kycklingpasta** 172:-  
Gräddsås med rödvin, svartpeppar och rödlök

## Fiskrätter

**Kvällens fisk** 145:-  
vitvinsås, kokt potatis och grönsallad

**Havets Wallenbergare** 169:-  
Med duchessepotatis, skaldjurscrème, sockerärter och brynt smör

**Fänkålsdoftande musselsoppa med saffran och vitlök** 198:-  
serveras med hembakat bröd

**Sotad laxfilé** 245:-  
Med potatiskrokett, varm tomat- och citronmelissolja och rostad majscreme

**Smörbakad torskrygg** 265:-  
Med västerbottensmaksatt potatispuré, stekta kantareller, lingon och varm pepparrotscrème fraiche

## Kötträtter

**Kvällens kött** 145:-  
serveras med bearnaisesås, pommes frites och grönsallad

**Chiliburgare på högre** 185:-  
Rökig dressing, chiligryta, cheddarost, och pommes frites

**Källarkrogens Biff Rydberg** 195:-  
Senapsmarinerad skuren oxfilé, äggula, friterad potatis, saltbakad rödlök och rödvinssky

**Långbakad fläksida** 238:-  
Glacerad med rökig tomatglace, tryffeldoftande potatiscreme, konfiterad rödlök och äppelskysås

**Grillad kalventrecôte** 255:-  
Med västerbottenostöverbakad bakpotatis och kantarellragu

**Örtbakad lammracks** 268:-  
Parmesanratinerad rotfruktsgratäng och dijonsenapssky

**Oxfile Provencale** 275:-  
helstekt trancherad oxfile på en bädd av råstekt potatis stekt i färsk vitlök, serveras med smörstekta champinjoner, haricot vertes samt

vitlökssmör

**Flamberad Pepparstek (minst två personer!)**

Oxfile flamberad vid bordet där vi också tillreder en grönpepparsås, stark eller svag efter ert önskemål, serveras med råstekt potatis och grönsallad

**297:-  
p.p.**

**Extra Tillbehör (20:-/st)**

**Potatis - Grönsallad - Sås - Bröd/Smör - Vitlökssmör**

**Desserter**

**Mjökchokladpannacotta**

Med halloncoulis, vispad grädde och hallonflarn

**82:-**

**Vaniljglass**

Med varm hjortronsylt och vispad grädde

**82:-**

**Friterad camembert**

Med hjortronsylt och friterad persilja

**82:-**

**Tres lechekaka**

Med italiensk maräng och bärkompott

**82:-**

**Crème Brulee**

**82:-**

**Cognacsflamberade kaneläpplen (minst 2 personer)**

med kakcrunch & gammaldags vaniljglass

**132:-  
p.p.**

**Husets tryffel**

**49:-**