

A la carte meny

Serveras från den 25 september 2017

Förrätter

Vitlöksbröd med ruccolacreme	54:-
Bruschetta Mozzarella och basilikasås, spenatpesto	89:-
½ Saffransoppa serveras med hembakat bröd	99:-
Silltallrik tre sorters sill serveras med smör, bröd, kokt potatis & västerbottenost Pris med valfri snaps 3 cl 166:-	96:-
Skagentoast Västkustklassiker på vårt vis	115:-
Rökt lax med kavringjord, dillmaräng, pepparrotscreme och hyvlad rädisa	108:-
Sniglar Provencale 6st gratinerade sniglar i vitlök, persiljesmör och vitt vin, serveras med hembakat bröd	126:-

Mellanrätter

Caesarsallad Kyckling, parmesan och knaperstekt bacon	148:-
Pulled biff sandwich Chilimajonäs och karameliserad lök	148:-

Pastarätter

Vegetarisk Sparris- och ricottafyllda tortellini, valnöts- och mejrampesto	166:-
Laxpasta med kräftstjärtar i krämig tomatsås med vodka	174:-
Kycklingpasta	172:-

Fiskrätter

Kvällens fisk vitvinsås, kokt potatis och grönsallad	139:-
Scampi fritti med chili och koriandercreme, smörstekt ris och grillad citron	189:-
Saffransdoftande fisk- och skaldjursoppa serveras med hembakat bröd	198:-
Sotad laxfilé med kräft- och potatiskrokett, ramslökkräm och grillad majscolv	245:-
Grillad tonfisk lättagrillad tonfisk serveras med potatisrösti och en tomat-koriander-olivsalsa	246:-
Torskrygg med rotfruktpuré, syltad shitake, hyvlad syrad morot och dragonsky	265:-

Kötträtter

Kvällens kött serveras med bearnaisesås, pommes frites och grönsallad	139:-
Hamburgare på högrev och bringa sauterad lök, cheddarostcreme, karamelliserad bacon och pommes frites	185:-
Källarkrogens Biff special Senapsmarinerad skuren oxfilé, stekt potatis och rödvinsky	195:-
Långbakad fläksida Lökvariation (syrad-stekt-rå), pumpapuré och rostad vitlöksky	238:-
Rökig glacerad kalventrecôte med Hasselbackpotatis, vårlökscreme, kalvvelouté och grillad citron	255:-
Grillat lamrack glacerade rödbetor, Chevréost, pinjenötter och mandelpotatispuré	268:-
Oxfile Provencale helstekt trancherad oxfile på en bädd av råstekt potatis stekt i färsk vitlök, serveras med smörstekta champinjoner, haricot vertes samt vitlökssmör	275:-
Hjortinnerfile	286:-

med kantarellrisotto och lingonsky

Flamberad Pepparstek (minst två personer!)

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

**297:-
p.p.**

Extra Tillbehör (20:-/st)

Potatis - Grönsallad - Sås - Bröd/Smör - Vitlökssmör

Desserter

Vitchokladpannacotta

med apelsincurd, italiensk maräng och riven choklad

82:-

Hovmästardessert

Vaniljglass med chokladsås, maräng & vispad grädde

82:-

Pavlova

med bär, lemon curd, rostad mandel och vispgrädde

82:-

Crème Brulee

82:-

Cognacsflamberade kaneläpplen (minst 2 personer)

med kakcrunch & gammaldags vaniljglass

**132:-
p.p.**

Husets tryffel

49:-