



Sommar A la Carte

Menyn gäller fr.o.m. 4 juni, 2018.

Förrätter

Vitlöksbröd med fetaost/olivcreme	58:-
Silltallrik tre sorters sill serveras med smör, bröd, kokt potatis & västerbottenost Pris med valfri snaps 166:-	98:-
½ Hummersoppa serveras med hembakat bröd	99:-
Skagentoast Västkustklassiker på vårt vis	125:-
Sniglar Provencale 6 st. gratinerade sniglar i vitlök, persiljesmör & vitt vin, serveras med hembakat bröd	128:-

Mellanrätter

Bakad potatis Kycklingcurryröra och knaperstekt bacon alt. Skagenröra 125:-	115:-
Ceasarsallad Kyckling, parmesan och knaperstekt bacon alt. Handskalade räkor 148:-	148:-
Räkmacka handskalade räkor på hembakat bröd med ägg och majonnäs	169:-

Pastarätter

Vegetarisk 168:-
Linguini med zucchini, citron, myntasmör och parmesan

Laxpasta 174:-
Penne med lax och kräftstjärtar i ?rostad paprikasås

Oxfilepasta 178:-
Penne med oxfile, haricot vertes och? rödlök i basilika/rostad vitlökssås

Extra Tillbehör (20:-/st)
Potatis - Grönsallad - Sås - Bröd/Smör - Vitlökssmör

Fiskrätter

Kvällens fisk 169:-
vitvinssås, kokt potatis och grönsallad

Hummersoppa 198:-
serveras med hembakat bröd

Lättrökt laxfile 247:-
med pocherad sparris, syrad rödlök, potatiskrutonger ?och cironhollandaise

Halstrad havskatttrygg 265:-
med potatiskrokett, grillad fänkål, hummersmör och tomat/citronmelissolja

Pocherad torskrygg 267:-
med palsternackspuré, hyvlad rödbeta, kaprisbär, ?brynt smör och pepparrotskum

Kötträtter

Hamburgare på högrev 185:-
Briochebröd, friterad rå lök, senapscreme, ?karamelliserad bacon och pomes frites

Källarkrogens Biff Rydberg 198:-
Senapsmarinerad skuren oxfile, friterad potatis, saltbakad rödlök och rödvinsky

Kalvschnitzel 255:-
Fondantpotatis, kapris smör och rödvinsreduction

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

Grillad Tournedo 275:-
Bakpotatis, sallad, vitlökssmör, bearnaisesås alt rödvinssås

Extra Tillbehör (20:-/st)

Desserter

Vitchokladpannacotta med cognacsmarinerade körsbär	82:-
Vaniljglass med Grand marnierkaramell, vispad grädde & jordgubbar	82:-
Pavlova med bär, lemon curd, rostad mandel och vispgrädde	82:-
Husets tryffel	49:-