

M A T

förrätt

LÖJROM

Kalixlöjrom, dillvåfla, citron och syrad rödlök.

ROE FROM KALIX, DILL WAFFLE, LEMON
AND PICKLED RED ONION.

130:-

LAX

Rimmad lax med pepparrotskräm, dillolja
och citrussallad.

SALTED SALMON WITH HORSERADISH CREAM,
DILL OIL AND CITRUS SALAD.

135:-

KRÄFTOR

Soppa på insjökräftor och krondill.

SOUP ON CRAYFISH AND CROWN DILL.

130:-

SVENSK EKO-OXE

Råbiff på ekologisk Black Angus från Ljusnedal, med
lökrème, friterade lökringar, kapris och äggula.

STEAK TARTAR ON ORGANIC BLACK ANGUS FROM
LJUSNEDAL, WITH ONION CREAM, FRIED ONION RINGS,
CAPERS AND EGG YOLK.

140:-

Dubbel råbiff med pommes frites.

DOUBLE STEAK TARTAR WITH FRENCH FRIES.

230:-

SVAMP

Skogssvamp, tartelette, äpple och vildpeppar.

FOREST MUSHROOMS, TARTELETTE, APPLE
AND WILD PEPPER.

120:-

varmrätt

KALV

Gasthof Schladming-schnitzel med kapris
och potatisstomp.

GASTHOF SCHLADMING SCHNITZEL WITH CAPERS
AND POTATO STOMP.

195:-

OXE

Oxrygg med karamelliserad lök, saltgurka,
rösti och hemgjord bearnaise.

BEEF BACK WITH CAMELIZED ONION, PICKLES,
RÖSTI AND HOMEMADE BEARNAISE.

310:-

REN

PERNILLAS VAL

Renskavspanna med svamp, jordärtskockor,
lingon och potatispuré.

REINDEER CHAFF WITH MUSHROOMS, JERUSALEM
ARTICHOKES, LINGONBERRIES AND MASHED POTATOES.

240:-

ÄLG

Tjälknöl på älg med svartkål, rönnbärgelä
och potatisgratäng.

ELK ROAST WITH BLACK CABBAGE, ROWANBERRY
JELLY AND POTATO GRATIN.

255:-

RÖDING

Fjällröding med Älvdalsrom, picklad gurka
och pressad potatis.

CHAR WITH ROE FROM ÄLVDALLEN,
PICKLED CUCUMBER AND MASHED POTATOES.

235:-

VEGETARISK

Stekta vetenudlar med rättviksärter, kolgrillad
spetskål, champinjoner, och lingon.

FRIED WHEAT NOODLES WITH PEAS, CHAR-GRILLED LACE
BOWL, MUSHROOMS AND LINGONBERRIES.

185:-

DRYCK

DESSERT

öl och cider

BEER AND CIDER

på fat / on tap

STÄDJAN	69:-
RICKYS IPA	76:-
BREZNAK	76:-
HÖGA KUSTEN	76:-
PÄRONCIDER	72:-

på flaska / bottle, 33 cl

CIDER	69:-
CARLSBERG HOF	65:-
HÄRJBRYGG	89:-

på flaska / bottle, 50 cl

TOUCHER	81:-
FAGERHULT	81:-
RICKY'S IPA	89:-
MERKE	81:-
HÖGA KUSTEN	81:-

alkoholfritt

NON-ALCOHOLIC

LÄSK, JUICE	30:-
ALKOHOLFRI ÖL	45:-

HJORTRON

Hjortroncheesecake med mylta.

CLODBERRY CHEESECAKE WITH RAW CLODBERRY JAM.

145:-

CRÈME BRÛLÉE

Pernillas Crème brûlée med hallonsorbet.

PERNILLAS CRÈME BRÛLÉE WITH RASPBERRY SORBET.

135:-

ÄNGLAMAT

Mördegssmulor, råörda hallon, grädde och vaniljglass.

SHORTBREAD CRUMBS, RAW RASPBERRIES, CREAM AND VANILLA ICE CREAM.

130:-

CHOKLAD

Chokladpaj med tryffel, grädde och havtorn.

CHOCOLATE PIE WITH TRUFFLES, CREAM AND SEA BUCKTHORN.

135:-

KAFFEGODIS

PW:s chokladtryffel smaksatt med rom och russin.

PW'S CHOCOLATE TRUFFLE FLAVORED WITH RUM AND RAISINS.

30:-

