

Morsdagsmeny

Förrätt/Starter

Färskostcheesecake med citrusmarinerade kräftstjärtar, späda skott och örtoolja.

Fresh cheese cheesecake with lemonad marinated crayfish, pea shoots and herb oil.

Huvudrätt/Main course

Helstekt svensk ryggbiff med potatisbakelse, rostad vitlökssky och rökta knippmorötter.

Swedish roasted sirloin steak with a potato cake, roasted garlic red wine sauce and smoked carrots.

/

Inkokt rödingfilé på rågbröd, ljummen färskpotatissallad smaksatt med brynt smör samt en gräslöksmajonnäs.

Cured arctic choke on rye bread, a fresh potato salad with browned butter and a chive mayonnaise.

Efterrätt/Desert

Kryddbakade rabarber med hallon, pistasch-crumble och vaniljglass.

Oven baked rhubarbs with raspberries, pistachio crumble and vanilla ice cream.

Barnmeny/Children's menu

Hotelllets köttbullar med potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon.

Meatballs with potato puré, cream sauce, pickled cucumber and lingonberries.

Glassvåfla med vaniljglass, strössel och chokladsås.

Vanilla ice cream cone, with sprinkles and chocolate sauce.

395 SEK/person

100:- för barnmeny (upp till 12 år).
100 SEK for children's menu (up to 12 years of age).



Hotell