



1.

Gräddig trattkantarellsoppa med tryffelolja
Kermainen suppilovahverokeitto tryffeliölyllä
Creamy funnel chanterelle soup with truffleoil

Pepparbiff med västerbottenost potatisgratäng och timjan-rotsaker
Pippuripihvi, västerbotteninjuusto perunagratiini ja timjami-juureset
Pepper steak with västerbotten cheese potatogratin and thyme-root vegetables

Mjökchokladparfait med karamelliserade pekannötter och marinerade bär
Maitosuklaajäädye, karamellisoitu pekanpähkinöitä ja marinoidut marjat
Milkchocolate parfait with caramelised pecannuts and marinated berries

43€

2.

Gravad Oxfilé med waldorfsallad
Riimisuolattu häränfilée waldorfsalaatti
Cured filet of beef with waldorf salad

Halstrad Sik med fransk smörsås och västerbottenost potatisgratäng
Paahdettua Siikaa , ranskalainen voikastike, västerbotteninjuusto perunagratiini
Roasted whitefish with sauce beurreblanc and västerbotten cheese potatogratin

Chokladpannacotta med muscato marinerade bär
Suklaapannacotta ja muscato marinoidut marjat
Chocolatepannacotta with muscato marinated berries

43€

Meidän Joulumenuut toimivat niin, että koko ryhmälle valitaan yksi yhtenäinen menu, ruokavalinnat ja henkilömäärä ilmoitetaan ravintolalle vähintään 4 päivää ennen tilaisuutta.

Våra Julmenyer fungerar enligt följande: Alla i gruppen äter samma meny, och menyvalen samt antalet personer meddelas till restaurangen senast 4 dagar på förhand.

