

Mindre rätter:

Sikrom 185kr // Picklad svamp 135kr

mandelpotatis, chips, syrad lök, västerbottensost

Dryck: Krismanel Brut Nature Cava

85/380:-

Slaktarterriner 145kr

kalv, gris, kyckling, killring, vitkål, äpple, pistage, tryffel

Dryck: 2016 Domaine Fernald Engel Pinot Gris

115/565:-

Tartar 145kr

innanlår av nöt, saltgurka, persilja, dragon, bröd

Dryck: Bärs & Järn

Karl-Johan & jordärtskocka 130kr

soppa, ägg, L&Ps vinäger, färskhonung, kronhill

Dryck: 2016 Weingut Rabl Pinot Noir Vinum

120/550:-

Större rätter:

Entrecôte 325kr

potatis, höstsallad, kalvemulsion, tryffel

Dryck:

Abborre 295kr

färskpotatis, purjolök, ägg, vitvinssås

Dryck: 2016 Ameal Loureiro Vinho Verde

110/500:-

Sik 295kr

rödbetor, lokalt grönt, hollandaisesås, örtgremolata

Dryck: 2016 Solas Laurent Miquel

105/495:-

Fänkålsskorv och fläsklägg 260kr

syrad kål, kummin, färskpotatis, senap, Slaktarens hemlighet

Dryck: 2105 Juliußpital Silvaner Trocken Franken

115/525:-

Morötter 225kr

rökt vitlök, blandkål, svensk mozzarella

Dryck: 2015 Almodi Grenache Terra Alta Do

100/500:-

Vi jobbar mycket med våra lokala producenter, små som stora, vissa mer säsongsbetonade än andra. Vi får också mycket hjälp av Peters mamma Anna-Greta som plockar, saftar, syltar & puréar.

-Västernorrlandsgården. Gården i Långsjön. Mikka Pastinen- yrkesfiskare. Häggby gård. Lapplands viltprodukter. Evas trädgård. Höga kusten potatis. Nyströms potatis. Norrmejerier. Ärtan & Rován/Grönsaksodlare. Myra gård. Gide Get. Ulvö honung.

Allergier? Prata med oss i personalen så att vi kan hjälpa dig.