

FÖRRÄTT / STARTER

“Sillbord”

Torskelameller i sillinläggning, janssonskeppet, gingravad lax med senapsemulsion & äggroyal med forellrom

Pickled cod, potato croquette, sugarsalted salmon with mustard, eggroyal with trout roe

135,-

Kallskuret

Röket vildandsbröst, alspånsröket bogsinka, kanelfläsk, fläskläggsterrin & cumberlandgelé

Smoked wild duck, aldersmoked ham, cinnamon pork, pork terrine & cumberland sauce

135,-

Skinkmacka på hotellets hemmagjorda filmjölsbröd med skånsk senap & picklad lök

“Hamsandwich” on homemade sourmilk bread with mustard & pickled onion

135,-

HUVUDRÄTT / MAIN

Revbenspjäll

Kanel & glöggmarinerade kamben med rödkålslav, kryddig bbq-sås & pommes frites

Ribs marinated in cinnamon with red cabbage, bbq-sauce & french fries

195,-

Rullsylta

Nattbakad fläskkarré med smak av lagerblad & kryddpeppar, picklade senapsfrön, friterade grönkålschips,

rödlökskompott, pepparsky & potatiskaka

Baked pork neck with christmans seasoning, pickled mustardseeds, fried green cabbage, red onion compote, pepperjus

& potatoe

195,-

“Lutfisk”

Rimrad långa med grönärtscreme, bacon, sandefjordsås & kokt potatis

Ling with greenpeapure, bacon, buttersauce & potatoes

195,-

Viltköttbullar med cognacsmarinerade lingon, inlagd gurka, gräddskey & potatispuré

Deer and wild boar meatballs, lingonberries, pickled cucumber, cream sauce and potatoe puree

195,-

*Hotelllets egenmalda burgare, sidfläsk,
ekröket cheddar, jalapeñomajonäs, hemmagjord bbqsås & pommes frites
Beef and baconburger with smoked cheddarcheese, jalapeñomayonaise, bbqsauce & jalapeñomayonaise
185,-*

*Pulled Oumph i bröd med jalapeñomajonäs, hemmagjord bbqsås & pommes frites
Vegetarian pulled "pork" in bread served with fries, bbqsauce & fries
185,-*

*Vi steker allt kött Medium!
Om annan stekgrad önskas, vänligen meddela din servitris.
Vi tar hänsyn till alla allergier, fråga din servitris innan beställning
om det är något du inte tål.*

*All meat is done Medium!
Please inform your waitress if you want your food cooked in any other way.
Please let us also know if you have any food allergies.*

DESSERT

Gottbord

Classic swedish christmas candy

135,-

Saffransbrûlée med glöggmarinerade björnbär

Saffron crème brûlée with blackberries

75,-

Rismjölkspannacotta & bärås

Pannacotta with a taste of ricemilk & berry sauce

75,-