

Kvällens middag

Serveras kl 17.00 –20.30 Förrätt 185 kr, varmrätt 345 kr, dessert 135 kr.

FÖRRÄTT

Höstsvamp

Granskott, syrade lingon, rökt sidfläsk från Vindeln
& svampsoja från Roger på Kvarnforsen /*går att få vegetarisk*

Rentartar

Picklat blåbär från Gun i Bjurholm, gårdsost från Svedjan,
pepparrotsmajonnäs & friterad renlav

”Nori-roll”

Röding från Malgomaj & Hjälmgösa, forellrom,
ingefära, dill samt kammusseldashi

VARMRÄTT

Ratatouille & svensk gräart

Höstens lokala grönsaker, stekt svamp, bovete & picklade blåbär

Fjällröding Malgomaj

Sandefjordsås med brynt smör och vit miso,
grillad spetskål samt rostad bovete

Svensk dovhjort

Rygg & kåldolme på hjort, palsternacka, viltsky &
sytrade lingon från Gun i Bjurholm

Alla varmrätter serveras med potatis

DESSERT

Äpple & kanel

Pannacotta, vaniljkräm, rostad havre & syrligt äpple

Crème Brûlée

Kryddkokta hjortron från Bjurholm

Bakad choklad

Rårörda blåbär, vinägergel & chokladgrus

Vegansk dessert finns på förfrågan