

Gröna menyn

En vegetarisk smakupplevelse

Förrätt

Soppa på smörnötpumpa

Kokosmjölk och chili "black scorpion tongue" från Sjungande dalen
Spiskummin, citronrapsolja från Österlen och rostade pumpafrön

Varmrätt

Korngrynsrisotto med Burträsk-kantareller

Sotad lök

Almnäs tegel och friterad svartkål

295

Rekommenderat vinpaket med två serveringar 200

Meddela servispersonalen eventuella matallergier

Guldmenyn

En norrländsk smakupplevelse

Förrätt

Västerbottensostpizza

Botten: Ljusugnsbröd från Kåge bageri

Topping: Kalixlöjrom, rybscreme och finhackad rödlök

Varmrätt

Smörstekt renytterfilé

Rödvinssky, svarta vinbär och urskogspeppar

Terrine på Kusmarkspotatis, mesost och Rödbetschips

Efterrätt

Semifreddo med hjortron från våra norrländska skogar

Italiensk maräng och mandelbiskvi

695

Rekommenderat vinpaket med tre serveringar 300

Välj till pressokaffe och chokladtryffel från Vilhelmina 60

Meddela servispersonalen eventuella matallergier