



- À LA CARTE -

- FÖRRÄTTER -

VARMRÖKT ABBORRE 185:-

Abborre med miso från Liura i Sälen, Älvdalsrom, gurka och dill.
Leitz Martinthal Organic, Riesling. GLAS 110:-

TARTAR 175:-

Ryggbiff från Pollacks Gård, tryffel, Liurasoja från Liura i Sälen och hårdost.
Carlin De Paolo. GLAS 125:-

CHARKPLANKA 160:-

Lokala ostar och charkfavoriter med marmelad, oliver, syrad lök och knäckekekex.

- VARMRÄTTER -

GRIS PÅ TRE VIS

Fläskkött från Forsa Gård. Consommé, griskind och dumpling.
Comaine Baud Cuvee flor 2019, Jura Frankrike. GLAS 135:-

FÅR I KÅL 240:-

Lammbog, kåldolme, svamp och lammsky.
Zweiglet 2018, Burgenland Österrike. GLAS 125:-

VEGETARISK KÅLDOLME 185:-

Svamp, syrad grädde och hårdost.
Zweiglet 2018, Burgenland Österrike. GLAS 125:-

TARTAR 225:-

Ryggbiff från Pollacks Gård, tryffel, Liurasoja från Liura i Sälen och hårdost.
Carlin De Paolo. GLAS 125:-

TILL BARNEN FINNS DET HAMBURGARE 125:-

Men vi halverar självklart övriga menyns rätter om det önskas.

DESSERTER OCH DRUCKER SE FÖLJANDE SIDA!

SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION



- DESSERT -

SORBET 75:-

Yoghurt, citron och honung.

FATTIG RIDDARE 145:-

Toast med syrligt kolaskum och havtorn.

Château Tirecul la Gravière, Les Pins, Sudouest Frankrike. 22:-/CL

LOKALA OSTAR 125:-

Marmelad och knäckekekex.

Comaine Baud Cuvee flor 2019, Jura Frankrike. GLAS 135:-



SKEDVI BRÖD

FORTSÄTTNINGEN PÅ EN TRADITION