

MATSALEN:

Crêpes & Kost

Crêpe & Galette



CRÊPES

GRATINERAD GETOST

Getost från Skärvången, inkokt päron saltrostade solrosfrön.

170 kr

ROM & GRÄDDFIL

Citronmarinerad Vänerlörjrom, gräddfil, silverlök & Gammel Pär från Lakene i Värmland

205 kr

ROM & GRÄDDFIL GALETTE

Som crêpes men stor och på galette

325 kr

GALETTE



SVAMP

Stuvad grönkål, Sörmlands ädel samt rå rotselleri & granskottsirap

175 kr

FLÄSK & LÖK

Bakad fläksida, stekt lök, äpple, bechamel & Gammel Pär

185 kr

BRETONNE

Lufttorkad skinka, Gammel Pär, äggula samt dressing på stark senap

165 kr

DESSERT

HJORTRON CRÊPES

Vaniljglass & mylta samt vispgrädde

135 kr

CHOKLAD CRÊPES

Mjökchoklad, havtorn, karamell & kaffeglass

145 kr

CRÊME BRULÉ

En helt vanlig vanilj crème brulé

135 kr

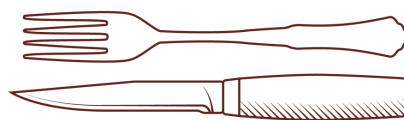


Skillnaden mellan
våra
crêpes & galetter
är att det är bovete i
galetten
& ett pannkaksmjöl
från Widichs i Gustafs
i våra crêpes

crêpes & galetter
passar utmärkt
som sharing

MATSALEN:

Crêpes & Kost



FÖRRÄTTER

VARMRÄTTER

OST & CHARK

“Blandade svenska ostar & chark, med en lingon & rosmarin marmelad från Sälen.

180 kr

BOEUF BOURGUIGNON

Skogschampinjon, rostad morot, varmrökt fläsk, inlagd beta & potatis puré.

225 kr

TARTAR FRÅN NÄSHULTA

Sotad tartar efter tillgång på djurslag, rotselleri, äggula, Liurasoja samt dijonsenapskräm från Lissellas

235 kr

“RISOTTO”

Korngrynsrisotto, Gammel Pär, rödvinskokt skogschampinjon, svampreduktion, rostade solrosfrön & grönkål

235 kr

DESSERT

HJORTRON CRÊPES

Vaniljglass & mylta samt vispgrädde

135 kr

CHOKLAD CRÊPES

Mjökchoklad, havtorn, karamell & kaffeglass

145 kr

CRÊME BRULÉ

En helt vanlig vanilj crème brulé

135 kr



FJÄLLRÖDING

Jordärtskocka, betor, vitvinsås, brynt smör & potatispuré

325 kr

SVENSK RYGGBIFF

Variation på lök, öl & kryddsky, Dalapotatis & kryddsmör

345 kr

