



Chefs Table Meny

Hösten /Autumn2025

Snacks

Marconamandlar / Marcona Almonds

Saltgurka / Pickle

Smetana, Honung / Sour cream, Honey

Löjrom, Chips & Dip / Whitebait Roe, Chips & Dip

Förrätter / Starters

Italiensk Råbiff/ Italian Steak Tartar

*Kalv, Citron, Schalottenlök, Jordärtskocka, Parmesan, Svart Vitlökscreme /
Veal, Lemon, Shallot, Jerusalem Artichoke, Parmesan, Black Garlic Cream*

Donut

*Potatis & Västerbotten Donut, Löjrom, Syrad Lök, Dillfärskost / Potatoes and
Västerbotten Donut, Whitebait Roe, Pickled Onions, Dill Cream Cheese*

Varmrätt / Main Dish

Tomahawk

*Entrecote På Ben, Kantareller, Bearnaisesås, Rödvinås, Pommes Frites, Tomatsallad /
Entrecote On The Bone, Chanterelles, Bearnaise Sauce, Red Wine Sauce, French Fries,
Tomato Salad*

Dessert

Hallonpannacotta / Raspberry Pannacotta

*Färska Bär, Halloncreme, Yoghurt Crumble, Citrongranité / Fresh Berries, Raspberry Cream,
Yogurt Crumble, Lemon Granité*

850kr/Person

Dryckespaket/The Beverages Package

540kr/Person

Henke Wolfs Glitter GT eller/or Champagne

Glas Vitt Vin / Glas Of White Wine

Glas Rött Vin / Glas Of Red Wine

Dessertvin

Hotshot