

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

795

TARTAR PÅ REGNBÅGE

KALIXLÖJROM, POTATIS,

ÄGG, VÄSTERBOTTENSOST,

PEPPARROT OCH HÅRT TUNNBRÖD

Rainbow trout tartare, bleak roe from Kalix, potatoes, egg,

Västerbotten cheese, horseradish and crisp flatbread

SVENSK DOVHJORT

MOROT, HASSELBACKSPOTATIS, SVARTVINBÄRSGELÉ

OCH ENBÄRSGRÄDDSÅS

Swedish fallow deer, carrot, Hasselback potato, blackcurrant jelly and

juniper cream sauce

CHOKLADMUSSE

HASSELNÖTTER, APELSIN OCH HAVSSALT

Chocolate mousse with hazelnuts, orange and sea salt

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM

KLASSISKA TILLBEHÖR

*Bleak roe from Kalix with sour cream,
red onion and toast - 585*

GAMMALDAGS MATJESILL*

ÄGG, RÖDLÖK, DILL, POTATIS OCH BRYNT SMÖR

*Matjes herring with egg, red onion, dill,
potatoes and browned butter - 195*

TARTAR PÅ REGNBÅGE

KALIXLÖJROM, POTATIS, ÄGG, VÄSTERBOTTENSOST,
PEPPARROT OCH HÅRT TUNNBRÖD

*Rainbow trout tartare, bleak roe from Kalix, potatoes, egg,
Västerbotten cheese, horseradish and crisp flatbread - 285*

BAKAT GOTLANDSÄGG^{VEG}

TRATTKANTARELLER, GRÄDDFIL, TRYFFEL
OCH RÅGBRÖD

*Baked egg from Gotland, chanterelles,
sour cream, truffle and rye bread - 245*

GRAVAD SVENSK BIFF

SHIITAKESVAMP, KARL-JOHANSSVAMP, CRÈME
OCH SMÖRGÅSKRASSE

*Cured Swedish beef, shiitake mushrooms,
porcini mushroom cream and cress - 255*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RIMMAD REGNBÅGE

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 325

MARULK

FÄNKÅL, PERSILJEROT, DILL OCH HUMMERBULJONG

Monkfish, fennel, parsley root, dill and lobster broth - 445

STEKT GÖS



SAVOJKÅL, ÄPPLE, SHITAKESVAMP OCH POTATISPURÉ

*Fried pike-perch, savoy cabbage, apple, shiitake mushrooms
and potato purée - 325*

SMÖRSTEKT PIGGVAR

KALIXLÖJROM, MUSSLOR, SMÖRSÅS OCH POTATIS

*Butter-fried turbot, bleak roe from Kalix, mussels, butter sauce
and potatoes - 475*

WALLENBERGARE

POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON,

BRYNT SMÖR OCH GRÖNA ÄRTOR

*Veal patty à la Wallenberg with potato purée, raw preserved
lingonberries, browned butter and green peas - 345*

ÄLGKÖTTBULLAR

POTATISPURÉ, GRÄDDSAÅS, LINGON OCH PRESSGURKA

*Elk meatballs, potato purée, cream sauce,
lingonberries and pickled cucumber - 275*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

SVENSK DOVHJORT

MOROT, HASSELBACKSPOTATIS, SVARTVINBÄRSGELÉ
OCH ENBÄRSGRÄDDSÅS

*Swedish fallow deer, carrot, Hasselback potato, blackcurrant jelly
and juniper cream sauce - 445*

BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME OCH ÄGGULA

*Diced fillet of beef with potatoes, onion, Dijon mustard cream
and egg yolk - 455*

*Please ask us where the meat comes from and kindly let us
know if you have any allergies.*

VEG - Vegetarian

*** - Locally sourced produce.*

**MSC - The fish is wild caught, comes from a viable stock and has been fished
with consideration for the marine environment.*



*One Planet Plate is WWF's label for meals that meet high standards
for climate and biodiversity.*

Read more at www.wwf.se

RÅVAROR I SÄSONG

SEASONAL PRODUCE

HÖSTSVAMPAR^{VEG}

RÅRAKA, LINGON, SYRLIG KÅL OCH ÄPPLE
*Mushrooms, potato cake, lingonberries,
pickled cabbage and apple - 275*

JORDÄRTSKOCKA^{VEG}

TRYFFEL, BRYNT SMÖR OCH CITRON
Jerusalem artichoke, browned butter and lemon - 245

”PALT”^{VEG}

SHIITAKESVAMP, TRYFFEL, ÄRTOR
OCH SANDEFJORDSÅS
*Potatoes and truffle, shiitake mushrooms, peas
and Sandefjord sauce - 225*

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FJÄLLRÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

Fillet of Arctic char from Landön - 95

MAJSKYCKLING FRÅN MUNKA-LJUNGBY

Corn-fed chicken from Munka-Ljungby - 95

FLÄSKKOTLETTER FRÅN ROCKLUNDA GÅRD**

Pork chops from Rocklunda farm - 95

EFTERRÄTTER

DESSERTS

SVENSKA GÅRDSOSTAR**

MED FRÖKNÄCKE OCH MARMELAD

Artisan Swedish cheeses with crispbread and marmalade – 185

CHOKLADMOUSSE

HASSELNÖTTER, APELSIN OCH HAVSSALT

Chocolate mousse with hazelnuts, orange and sea salt – 145

VARMA HJORTRON

MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN

*Warm cloudberry served with vanilla ice cream
and almond crisp – 325*

MARÄNGSVISS PÅ VERANDANS VIS

Meringue Sundae – 175

”TÅRTA”

TÅRTBOTTEN, BLÅBÄR, GRÄDDE OCH VANILJKRÄM

*”Cake”, blueberries, sponge cake, whipped cream and
vanilla custard – 175*

EN KULA GLASS ELLER SORBET

One scoop of ice cream or sorbet – 65

GÅNSVIKS CHOKLAD FRÅN HÄRNÖSAND

Chocolate from Gånsvik in Härnösand – 65