

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

865

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN

GURKA, FORELLROM, GRÄDDFIL OCH PEPPARROT

Char from Landön, cucumber, trout roe, sour cream and horseradish

SVENSK OXFILÉ

POTATISGRATÄNG, STEKTA KANTARELLER, TRYFFEL

OCH SKYSÅS

*Swedish beef tenderloin, potato gratin, fried chantarelles,
truffle and gravy*

JORDGUBBAR

VANILJGLASS OCH VISPAD GRÄDDE

Strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM

KLASSISKA TILLBEHÖR

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

SOS- SILL*, OST OCH SMÖR

FYRA SORTERS SILL*, POTATIS, KNÄCKEBRÖD,

HÅRDOST GAMMEL PÄR FRÅN VÄRMLAND

*Four varieties of herring with potatoes, crisp bread and
Hard cheese Gammel Pär from Värmland - 265*

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 - 295*

FJÄLLRÖDING FRÅN LANDÖN

GURKA, FORELLROM, GRÄDDFIL OCH PEPPARROT

Char from Landön, cucumber, trout roe, sour cream and horseradish -305

KANTARELLER^{VEG}

KRISPIGT FRITERAT ÄGG, SVAMPMAJONNÄS OCH

PICKLADE SENAPSEFRÖN

*Chantarelles,, crispy deep-fried egg, mushroom mayonnaise and
pickled mustard seeds*

- 295

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RIMMAD REGNBÅGE

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow trout with dill creamed potatoes - 335

SMÖRSTEKT MARULK

SÄSONGENS GRÖNSAKER OCH KYCKLINGBULJONG

*Butter-fried Monkfish, seasonal vegetables
and chicken broth - 595*

POCHERAD TORSK 80G



GRILLAD PURJOLÖK, KÅLBULJONG OCH RIVEN PEPPARROT

Poached cod 80g, grilled leek, cabbage broth and grated horseradish -325

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN

SOTAD CITRON, SOCKERÄRTOR, POTATIS,

CHAMPAGNESÅS OCH BRYNT SMÖR

*Grilled turbot on the bone, blackened lemon, sugar snaps, potatoes,
Champagne sauce and browned butter - 595*

SMÖRSTEKT SJÖTUNGA

KALIXLÖJROM, POTATIS- OCH PURJOLÖKSPURÉ SAMT CHAMPAGNESÅS

Butter-fried Dover sole, potato and leek purée with Champagne sauce - 995

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 - 355*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

ÄLGKÖTTBULLAR

POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON OCH PRESSGURKA

*Elk meatballs, potato purée, cream sauce,
lingonberries and pickled cucumber - 295*

SVENSK OXFILÉ

POTATISGRATÄNG, STEKTA KANTARELLER, TRYFFEL OCH SKYSÅS

Swedish beef tenderloin, potato gratin, fried chantarelles, truffle and gravy -525

BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME OCH ÄGGULA

*Diced fillet of beef with potatoes, onion, mustard cream
and egg yolk - 465*

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

Our regular milk and cream are locally sourced from Stockholm Mejeri in Kallhäll.

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

KÅLRABBI^{VEG}

GRILLAD PURJOLÖK OCH SANDEFJORDSÅS
Kohlrabi with grilled leek and Sandefjord sauce - 315

POTATIS^{VEG}

GRÖNA ÄRTOR, SPARRIS, BAKAT ÄGG
OCH BEURRE BLANC
Potatoes, green peas, asparagus, baked egg and beurre blanc - 315

GULBETOR^{VEG}

POTATISPURÉ, VINÄGERGLACE OCH JORDÄRTSKOCKSCHIPS
Golden beets, potato purée, vinegar glaze and Jerusalem artichoke crisps - 315

MAJS^{VEG}

SPETSKÅLSPURÉ, RIVEN VÄSTERBOTTENSOST OCH
ROSTADE HASSELNÖTTER
Maize, pointed cabbage purée, grated Västerbotten cheese and roasted hazelnuts - 335

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FJÄLLRÖDING 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 MARMELOD

Artisan Swedish cheeses with crispbread and marmalade – 195

JORDGUBBAR

MED VANILJGLASS OCH VISPAD GRÄDDE

Strawberries with vanilla ice cream and whipped cream – 185

VARMA HJORTRON

MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN

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

RABARBERKOMPOTT

HAVRESMULOR, VITCHOKLADGLASS OCH RÅKRÄM

*Rhubarb compote, oat crumble, white chocolate ice cream
and Swedish whipped cream – 185*

HALLON

MAZARINKAKA, HALLONPURÉ, HALLON, MARÄNG

OCH VANILJSÅS

*Raspberries with almond cake, raspberry purée, raspberries, meringue
and vanilla sauce – 185*

EN KULA GLASS ELLER SORBET

One scoop of ice cream or sorbet – 75

GÅNSVIKS CHOKLAD FRÅN HÄRNÖSAND

Chocolate from Gånsvik in Härnösand – 75