

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, GRILLAD SPARRIS, TRYFFEL OCH SKYSÅS

*Swedish beef tenderloin, potato gratin, grilled asparagus,
truffle and gravy*

CHOKLADMOSSE

KLADDKAKA OCH VISPAD GRÄDDE

Chocolate mousse with sticky chocolate cake and whipped cream

-

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALIXLÖJROM

KLASSISKA TILLBEHÖR

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

SOS- SILL*, ÖST 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*

GRÖN SPARRIS^{VEG}

*KRISPIGT FRITERAT ÄGG, RAMSLÖKSMAJONNÄS OCH ROSTAD MANDEL
Green asparagus, crispy deep-fried egg, ramsons mayonnaise and roasted almond
- 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, GRILLAD SPARRIS, TRYFFEL OCH SKYSÅS

Swedish beef tenderloin, potato gratin, grilled asparagus, 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

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**

FRÖKNÄCKE OCH MARMELAD

Artisan Swedish cheeses with crispbread and marmalade – 195

CHOKLADMUSSE

KLADDKAKA OCH VISPAD GRÄDDE

Chocolate mousse with sticky chocolate cake and whipped cream – 195

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