

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

795

NAJAD PÅ REGNBÅGSLAX
SENAPSCRÈME, VATTENKRASSE,
CITRON OCH DILL

*Najad rainbow salmon, mustard crème, water cress,
lemon and dill*

LAMMTUNNBRINGA
SPARRISBROCCOLI, DRAGON
OCH LAMMSKY

*Lamb brisket, tendersteam broccoli, tarragon
and lamb jus*

MARÄNGSVISS
PÅ VERANDANS VIS
Meringue Sundae

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*

VIT SPARRIS^V

SANDEFJORDSÅS, BAKAT GOTLANDSÄGG

OCH RÅGBRÖDSKRISP

*White Asparagus, Sanderfjord sauce, baked egg from
Gotland and rye bread crisps – 295*

TOAST PELLE JANZON

KALIXLÖJROM, OXFILÉ, ÄGGULA OCH RÖDLÖK

*Toast Pelle Janson, bleak roe from Kalix, fillet of beef,
egg yolk and red onion – 345*

NAJAD PÅ REGNBÅGSLAX

SENAPSCRÈME, VATTENKRASSE,

CITRON OCH DILL

*Najad rainbow salmon, mustard crème, water cress,
lemon and dill - 295*

ÄNGAMATSOPPA

VÅRPRIMÖRER

Meadow soup, the first harvest of spring – 205

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

TORSKRYGG

RÅKOR, GOTLANDSÄGG, PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR*
Shrimps, Egg from Gotland, horseradish and browned butter – 425*

RIMMAD REGNBÅGSLAX

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow salmon with dill creamed potatoes – 325

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

STEKT FLÄSK

POTATIS OCH LÖKSÅS MED ETT GLAS R DE RUINART
Fried pork, potatoes and onion sauce with a glass of R de Ruinart
– 245/445

LAMMTUNNBRINGA

SPARRISBROCCOLI, DRAGON OCH LAMMSKY
Lamb brisket, tendersteam broccoli, tarragon and lamb jus – 355

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

BIFF RYDBERG

MED DIJONSENAPSCRÈME

*Diced fillet of beef with potatoes, onion and
Dijon mustard cream – 455*

ÄLGKÖTTBULLAR

POTATISPURÉ, GRÄDDSÅS, LINGON OCH PRESSGURKA

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

VÄXTBASERADE "KÖTTBULLAR"^V

KOKT POTATIS, GRÄDDSÅS, LINGON OCH PRESSGURKA



*Plant based "meatballs" with boiled potatoes,
cream sauce, lingonberries and pickled cucumber – 275*

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

^V - Vegetarian

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

***ASC - Guarantees a farmed sustainable produce.*



*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

EKOLOGISKA GULBETOR^V
MJUKOSTKRÄM PÅ KALLHOLN BRIE, FRISSÉSALLAD OCH
JORDÄRTSKOCKA
*Organic golden beets with soft ripened cheese, frissé salad
and Jerusalem artichoke - 225*

GRILLAD GRÖN SPARRIS^V
POTATIS, POCHERAT ÄGG, SMÖRSÅS OCH ÄRTOR
*Grilled green asparagus, potatoes, poached egg,
beurre blanc and peas - 245*

VÄXTBASERAD KÅLDOLME^V
TRYFFEL OCH SMÖRAD KÅLBULJONG
Cabbage rolls, truffle and buttered cabbage broth - 225

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FLÄSKKOTLETTER FRÅN ROCKLUNDA GÅRD
Pork chops from Rocklunda farm - 95

KYCKLINGBRÖST FRÅN BJÄRE
Chicken breast from Bjäre - 95

FJÄLLRÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN
Fillet of Arctic char from Landön - 95

EFTERRÄTTER

DESSERTS

VARMA HJORTRON
MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN
*Warm cloudberryes served with vanilla ice cream
and almond crisp – 225*

MARÄNGSVISS PÅ VERANDANS VIS
Meringue Sundae – 175

VARIATION PÅ RABARBER
OCH VIT CHOKLAD
Variations of rhubarb and white chocolate– 165

VÅFFLA
MED HALLONSYLT OCH LÄTTVISPAD GRÄDDE
Waffle with raspberry jam and lightly whipped cream - 175

EN KULA GLASS ELLER SORBET
VANILJGLASS ELLER RABARBERSORBET
*One scoop of ice cream or sorbet:
vanilla ice cream or rhubarb sorbet – 65*

GÅNSVIKS CHOKLAD FRÅN
HÄRNÖSAND
Chocolate from Gånsvik in Härnösand – 65