

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

795

NAJAD PÅ REGNBÅGE
SENAPSCRÈME, VATTENKRASSE,
CITRON OCH DILL

*Najad rainbow trout, 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*

HUMMERSKAGEN

HUMMER*, RÅKOR*, PEPPARROT, VÄSTERBOTTENSOST,
CITRON OCH BRYNT SMÖR

Lobster "skagen", lobster, shrimps*, horseradish, lemon, västerbottens cheese
and browned butter - 295*

TARTAR PÅ SVENSK OXFILÉ

POTATIS, RIVEN VÄSTERBOTTENSOST, PEPPARROT
OCH HÅRT TUNNBRÖD

*Swedish beef tenderloin tartare, potatoes,
grated Västerbotten cheese, horseradish and crisp flatbread - 235*

NAJAD PÅ REGNBÅGE

SENAPSCRÈME, VATTENKRASSE, CITRON OCH DILL

Najad rainbow trout, mustard crème, water cress, lemon and dill - 285

SMÖRSTEKTA SOMMARKANTARELLER^{VEG}

BAKAT GOTLANDSÄGG, GRÄDDFIL, TRYFFEL OCH RÅGBRÖD

*Butter-fried summer chanterelles, baked Gotland egg,
sour cream, truffle and rye bread - 265*

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

TORSKRYGG

RÅKOR, GOTLANDSÄGG, PEPPARROT OCH BRYNT SMÖR*

Back of cod, shrimps, egg from Gotland, horseradish and browned butter - 425*

RIMMAD REGNBÅGE

DILLSTUVAD POTATIS

Salt cured rainbow trout 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 potato purée,
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.*

^{VEG} - Vegetarian

^V - Vegan

**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

EKOLOGISKA GULBETOR^{VEG}

*MJUKOSTKRÄM PÅ KALLHOLN BRIE, FRISSÉSALLAD OCH
JORDÅRTSKOCKA*

*Organic golden beets with soft ripened cheese, frissé salad
and Jerusalem artichoke - 225*

GRILLAD GRÖN SPARRIS^{VEG}

POTATIS, POCHERAT ÄGG, SMÖRSÅS OCH ÄRTOR

*Grilled green asparagus, potatoes, poached egg,
beurre blanc and peas - 245*

POTATIS OCH SOMMARTRYFFEL^{VEG}

SHIITAKESVAMP SPRITÄRTOR

OCH SANDEFJORDSÅS

*Potatoes and summer truffleshiiitake mushrooms, garden peas
and Sandefjord sauce - 225*

TILLVAL

TILL SÄSONGENS RÅVAROR

ADD ON

FOR THE SEASONAL PRODUCE

FLÄSKKOTLETTER FRÅN ROCKLUNDA GÅRD

Pork chops from Rocklunda farm - 95

MAJSKYCKLING FRÅN MUNKA-LJUNGBY

Corn-fed chicken from Munka-Ljungby - 95

FJÄLLRÖDINGFILÉ FRÅN LANDÖN

Fillet of Arctic char from Landön - 95

EFTERRÄTTER

DESSERTS

SVENSKA JORDGUBBAR OCH GRÄDDMJÖLK

Swedish strawberries and cream milk – 165

VARMA HJORTRON

MED VANILJGLASS OCH MANDELFLARN

*Warm cloudbberries served with vanilla ice cream
and almond crisp – 225*

MARÄNGSVISS PÅ VERANDANS VIS

Meringue Sundae – 175

”JORDGUBBSTÅRTA”

TÅRTBOTTEN, JORDGUBBSGLASS, GRÄDDE OCH VANILJKRÄM
*”Strawberry Cake”, sponge cake, strawberry ice cream, whipped cream and
vanilla custard– 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