

VERANDANS MENY

THE VERANDA MENU

795

NAJAD PÅ REGNBÅGE
SENAPSCRÈME, VATTENKRASSE,
CITRON OCH DILL

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

SVENSK DOVHJORT
MOROT, HASSELBACKPOTATIS, SVARTVINBÄRSGELÉ
OCH ENBÄRSGRÄDDSA
*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*

SVENSKA SIGNALKRÄFTOR

KRONDILL, BRYNT SMÖRMAYONNÄS OCH LEVAINBRÖD

*Swedish signal crayfish, crown dill, browned butter mayonnaise, and levain bread
- 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

BAKAT GOTLANDSÄGG^{VEG}

KANTARELLER, GRÄDDFIL, TRYFFEL OCH RÅGBRÖD

Baked Gotland egg, chanterelles, sour cream, truffle and rye bread - 265

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

MARULK

FÄNKÅL, PERSILJEROT, KRONDILL OCH HUMMERBULJONG
Monkfish, fennel, parsley root, crown dill and lobster broth - 445

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*

SMÖRSTEKT PIGGVAR

KALIXLÖJROM, KANTARELLER, SMÖRSÅS OCH POTATIS
Butter-fried turbot, bleak roe from Kalix, chanterelles, butter sauce and potatoes - 475

SVENSK DOVHJORT

MOROT, HASSELBACKSPOTATIS, SVARTVINBÄRSGELÉ
OCH ENBÄRSGRÄDDSA
*Swedish fallow deer, carrot, Hasselback potato, blackcurrant jelly
and juniper cream sauce - 445*

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*

STEKT GÖS



SAVOJKÅL, ÄPPLE, SHITAKESVAMP OCH POTATISPURÉ

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

*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

SVENSKA KANTARELLER^{VEG}

RÅRAKA, LINGON, SYRLIG KÅL OCH ÄPPLE

Swedish chanterelles, potato cake, lingonberries, pickled cabbage and apple - 275

JORDÄRTSSKOCKA^{VEG}

TRYFFEL, BRYNT SMÖR OCH CITRON

Jerusalem artichoke, browned butter and lemon - 245

”PALT”^{VEG}

SHIITAKESVAMP, TRYFFEL, ÄRTOR OCH SANDEFJORDSÅS

Potatoes and truffleshii take mushrooms, 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 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 cloudberries 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