

---

---

## FÖRRÄTTER

---

---

Grillad rödbetstartar med friterad lök och potatis, dragonmajonnäs, picklad silverlök och riven lagrad ost .....	175:-
Smör, ost, sill .....	180:-
Sill och strömmingsbricka ( <i>min 2 pers</i> ).....	215:-/pp
Tre assietter, kökets val av förrätter .....	215:-
Tennstopets rårika med löjrom, smetana och rödlök .....	310:-
Gubbröra på kavring .....	185:-
Toast skagen med löjrom .....	<i>1/2</i> 205:- <i>1/1</i> 305:-
Toast Pelle Janzon.....	265:-
Halv råbiff med klassiska tillbehör.....	225:-

---

---

## VARMRÄTTER

---

---

Friterade ”kroppkakor” fyllda med västerbottensost serveras med blomkålskräm, picklad blomkål, sotad purjolök, potatis & lök krust samt purjolökssås. ....	285:-
Laxqueneller med skaldjurssås, sauterad spenat och kokt potatis.....	325:-
Pocherad skreirygg med vitvins-smörsås, ragu på broccoli, lök och mandel samt duchess med råkor gremolata och forellrom.....	425:-
Blodpudding med bacon, karamelliserat äpple, rårörda lingon och brynt smör...255:-	
Stekt fläsk med löksås .....	235:-
Tennstopets köttbullar med gräddsås, pressgurka, lingon och potatispuré.....	265:-
Wallenbergare med rårörda lingon, gröna ärtor, brynt smör och potatispuré.....	295:-
Kalvlever Anglais .....	280:-
Tennstopets råbiff med tillbehör och pommes frites .....	295:-
Biff Rydberg .....	415:-
Steak Frites med citron- och örtmarinerad tomatsallad, bearnaisesås och pommes frites.....	425:-
Tennstopets konjaksflamberade pepparstek med pepparsås, ört-och vitlökssauterade primörer samt potatisgratäng .....	455:-

---

---

## DESSERT

---

---

Chokladmousse, brownie, maräng, körsbärskompott och hasselnötter .....	130:-
Mandelkaka med brynt smör serveras med vispad vanilj pannacotta, samt mango och passionsorbet.....	130:-
Crème Brûlée .....	120:-
Två sorters ost, knäcke och marmelad .....	155:-
Kula glass eller sorbet.....	65:-
Chokladtryffel.....	45:-