

HAMNKROGEN VAXHOLM - Höst 2017

Förrätter | Entrées

Vitlöksbröd | Garlic bread
58kr

Jordärtskockssoppa med ramslöksolja och
jordärtskockschips (GF)
Jerusalem artichoke soup with ramson oil and
chips of jerusalem artichoke
129kr

Kantarelltoast med bacon, lingon och Västerbottenost
Chanterelle toast with bacon, lingonberry and
Västerbottencheese
129kr

Huvudrätter | Main Courses

FISK | FISH

Tomatbaserad fiskgryta med kräftstjärtar, skandinavisk
aioli och toastbröd (LF)
Tomatobased fish casserole with crayfish, scandinavian
aioli and toast bread
195kr

Stekt torsk med frästa grönsaker, grönkål
och hummersås (GF)
Fried cod with warm vegetables, kale and lobster sauce
275kr

Laxrygg med rödbetor, fänkål, fetaostcrème och
rostade pinjenötter (GF)
Salmon with red beetroot, fennel, feta
cheese paste and roasted pine nuts
225kr

KÖTT | MEAT

Pepparstekt hjortrostbiff med rostad palsternackspuré,
portvinsås och lingonreduktion (GF)
Fried venison roast with port wine sauce, roasted parsnip
puree and lingonberry reduction
275kr

Rödvinbräserverat vildsvin med potatismos och ragu på
rökt sidfläsk, champinjoner och steklök (GF)
Wild boar cooked in red wine with smoked pork belly,
mushrooms, onions and mashed potatoes
225kr

GF - Glutenfritt | **LF** - Laktosfritt

VEGETARISKT | VEGETARIAN

Varm rödbettsallad med rotfrukter, äpple, brieost och
rostade pinjenötter (GF)
Warm salad on red beetroot with root vegetables, apple,
brie cheese and roasted pine nuts
175kr

Våra klassiker | Our classics

Stekt strömming med skirat smör, mos och
rårörda lingon
Baltic herring with mashed potatoes and lingonberry
149kr
Hemgjorda köttbullar med gräddsås, potatismos,
rårörda lingon och pressgurka
Our homemade meatballs with cream sauce, mashed
potatoes, lingonberry and pickled cucumber
149kr

Hemgjord burgare på högrev med Västerbottenost, rökig
majonnäs, picklad rödlök och pommes frites
Our homemade burger with Västerbottencheese, smoky
mayonnaise, pickled onion and french fries
189kr

Fläsk med löksås och potatis (GF)
Fried pork with onion sauce and potatoes
149kr

Efterrätter | Desserts

Äppelpaj med hemgjord kolasås på fireball
och pistageglass
Apple pie with pistachio ice cream and homemade
caramel sauce flavored with fireball
89kr

Rommarinerade bär med kakkross och chokladcrème
Berries marinated in rum with cookie crumbles
and chocolate cream
89kr

En kula vaniljglass, romrussin, pistage eller sorbet (GF)
One scoop of vanilla ice cream, rum raisin or pistachio
Or one scoop of sorbet
30kr

Hemrullad chokladtryffel (GF)
Homemade chocolate truffle
32kr