

## Champagne

Champagne AR Llenoble Cuvée Intense Brut 145  
Veuve Clicquot 165



### En god start

Ett glas Champagne NV AR Lenoble  
Cuvée Intense Brut & en kanapé 169



## Förrätter / Starter

### OXSVANSCONSOMMÉ 149

Dumpling med oxsvans & anklever samt karamelliserad lök  
*Oxtail consommé, caramelized onion, dumpling of oxtail & foie gras*

### TOAST SKAGEN petit 185 - grand 245

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill  
på smörstekt toast med sikrom & citron  
*Shrimp in mayo, horseradish and dill on toast  
with lake white fish roe & lemon*

### VILLA GODTHEMS SILLBRICKA 149 / 195

Serveras med Västerbottensost & potatis  
*Herring with Västerbotten cheese & potato*

### RENCARPACCIO 169

Västerbottenkräm, syltade kantareller, pepparrot  
& mandelpotatischips  
*Carpaccio of rein deer, Västerbotten cheese, pickled chanterelles,  
horseradish & potato crisp*

### RÖDBETOR 149

Saltbakad rödbeta, jordärtskocka, pepparrotscreme  
& granatäpplen  
*Salt baked beets, sun chokes, horseradish cream  
& pomegranate*

## Huvudrätter / Main

### SKREITORSK "BOURGUIGNON" 320

Halstrad torsk, rökt sidfläsk, picklad kantarell, steklök,  
rödvinsky & potatispuré  
*Pan fried cod, smoked pork belly, pickled chanterelles, onions, red wine  
sauce & potato puré*

### KROPPKAKOR 189

Rimmat & rökt sidfläsk, kryddpeppar, lingon,  
brynt smör & vispgrädde  
*Swedish potato dumpling filled with smoked & cured pork belly. Served  
with lingon berries, browned butter & heavy cream*

### FLÄSKSCHNITZEL CORDON BLEU 219

Schnitzel fylld med gruyère och skinka- serveras med gröna ärtor,  
ansjovissmör, rödvinsås och stekt potatis  
*Schnitzel pork loin, gruyère and ham with green peas,  
red wine sauce, anchovy butter and potatoes*

### HAVETS WALLEMBERGARE 219

Betor, räkor, hackat ägg & brynt smör  
*Fish patty, beets, shrimp, chopped egg & browned butter*



### VILLANS FISKQUENELLER 235

Hummersås, spenat, grönsaksruditéer & kokt potatis  
*Fish quenelles, lobster sauce, spinach, vegetable cruditées & potatoes*

### HEMRULLADE KÖTTBULLAR 195

Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré  
*Meat balls, gravy, lingon berries, pickled cucumber & potato puré*

### FISKGRYTA 219

Lax, torsk, musslor, räkor, tomat, saffransaioli & krutonger  
*Fish stew with salmon, cod, mussels, shrimps, tomato,  
saffron aioli & croutons*

## Plankstek



### GRILLAD RÖDING 325

Grillad röding, svartrot, spetskål,  
pommes duchesse & forellromshollandaise  
*Grilled char, salsify, pointed cabbage, pommes duchesse  
& trout roe hollandaise*

### VILLANS GRÖNA PLANKA 229

Portabello fylld med tomatconccassé, svartrot, säsongens  
grönsaker, gurkvinägrette & pommes duchesse  
*Portabello with tomato concassé, salsify & seasonal vegetables*

### PLANKSTEK CLASSIQUE 359

Ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp, färska bönor,  
bakad tomat, béarnaise och rödvinsky  
*Striploin on wood with pommes duchesse, bacon crisp,  
green beans, baked tomato, béarnaise & red wine sauce*

### ROSASTEKT HJORT 320

Brysselkål, inlagda kantareller, pommes duchesse, grönpepparsås  
& svartvinbärsjelly  
*Vegetable sprouts, pickled chanterelles, pommes duchesse,  
green pepper sauce & black currant jelly*

## Dessert

### VÅRA OSTAR 59 st - 155 tre st

Fråga er servitör om våra ostar / *Assorted cheeses*

### LINGON- & PORTVINSKOKT PÄRON 95

Vit citrus- & kanelglass, mandel & lättvispad syrad grädde  
*Lingon & port wine braised pear, white citrus- & cinnamon ice cream,  
almonds & whipped cream*

### CHOKLADFONDANT 125

Valrhonachoklad, bär & vaniljglass  
*Valrhona chocolate fondant, berries & vanilla ice cream*

### HEMGJORD GLASS 45 st / 110 tre st

Fråga er servitör om kvällens smaker  
*Ask your waiter about today's ice cream flavours*

### CRÈME BRÛLÉE 110

*Crème Brûlée*

### CHOKLADTRYFFEL 39

Tryffel av Valrhonachoklad  
*Truffle of Valrhona chocolate*

### FRITERAD CAMEMBERT 110

Myltade hjortron & friterad persilja  
*Deep fried Camembert cheese, warm cloudberries & fried parsley*