

KLASSISK MENY / CLASSIC MENU

Förrätt / Starter

Toast Skagen.

Handskalade Räkor, Pepparrot, Majonnäs, Dill, Smörstekt Bröd, Sallad, Citron, Rödlök och Kalixlöjrom.

Hand-peeled shrimp, Horseradish, Mayonnaise, Dill, Butter-Fried Bread, Salad, Lemon, Red Onion and Kalix Vendace Roe.

Varmrätt / Main Course

Smörstekt Abborre/ Butter-Fried Perch 655

Serveras Med Smörslungad Tournerad Potatis, Friterad Grönkål och Sandefjordssås.

Served With Butter-Tossed Potatoes, Crispy Kale and Sandefjord Sauce (Creamy Butter Sauce with Chives and Roe).

Eller / Or

Svensk Oxfilé / Swedish Beef Tenderloin 735

Serveras med Rödvinssky, Béarnaise, Pommes Frites, Tomat och Löksallad

Served With Red Wine Jus, Béarnaise, French Fries, Tomato and Onion salad.

Dessert

Ardbeg

Whiskypetsad Mocca- och Chokladglass

Serveras Med Kolaknäckcrème, Rostad Pistage och Mandel.

Whisky-Laced Mocha and Chocolate Ice Cream

Served With Caramel Toffee Cream, Roasted Pistachios and Almonds.

NORRLANDSMENY/ NORRLAND MENU 715

Förrätt / Starter

Råbiff På Hjort / Venison Tartare

Serveras med Friterad Palsternacka, Örtkräm och Riven Wrångebäcksost.

Served with Crispy Parsnip, Herb Cream and Grated Wrångebäck Cheese.

Grillad Hjort / Grilled Venison

Potatismuffins Fylld med Ost och Timjan, Stuvad Brysselkål och Rödvinssky.

Served with Potato Muffin Filled with Cheese and Thyme, Creamed Brussels Sprouts and Red Wine Jus.

Äppelpajscheesecake / Apple Pie Cheesecake

FÖRRÄTTER

Blomkålssoppa

Serveras med Kräftstjärtar och örtolja.

205

Toast Skagen.

Handskalade Räkor, Pepparrot, Majonnäs, Dill, Smörstekt Bröd, Sallad, Citron, Rödlök och Kalixlörrom.

205

Silltallrik

Senap och Whisky, Krämig Dill, Morot och Rödlök.
Serveras med Ardbegsmör, Knäckebröd, Västerbottensost och Potatis.

195

4cl O.P. Andersson Aquavit

100

Sotad Carpaccio På Svensk Oxfile

Serveras med Svartpepparkräm, Rucola, Pistage och Rostad Västerbottensost.

245

Råbiff På Hjort

Serveras med Friterad Palsternacka, Örtkräm och Riven Wrångebäckssost.

235

Svenska Ostar och Charkuterier

Wrångebäckssost och Ädla Grönmögelost, Rökt Vildsvin och Älgstek, Rökig Äppelmarmelad och Krispiga kex.

285

VARMRÄTTER

Smörstekt Abborre

Smörslungad Tornerad Potatis, Friterad Grönkål och Sandefjordssås.

375

Fisk och Skaldjurstallrik

Abborre, Lax, Råkor och Musslor I En Krämig Saffranssås.

Serveras med Kokt Potatis

375

Zucchini schnitzel

Serveras med Ratatouille och Rotfruktsterrin.

265

Högrevsburgare / Vegetarisk burgare

Karamelliserad Lök, Wrångebäckstost och Chipotlemajonnäs.

Serveras med Pommes Frites.

255

Viltköttbullar

Serveras med Gräddsås, Rårörda Lingon, Pressgurka och Potatispuré.

285

Rydberg På Svensk Oxfilé eller Hjort

En klassiker i vår tappning. Tärnat Kött Sprayat med Ardbeg, Ölbräserad Smålök och Senapskräm med Ardbeg.

395

Svensk Oxfilé

Rödvinssky, Béarnaise, Pommes Frites, Tomat och Löksallad

455

Grillad Hjort

Potatismuffins Fylld med Ost och Timjan.

Stuvad Brysselkål och Rödvinssky.

415

Älgytterfilé

Rotfruktsterrin, Whiskysås och Friterad Grönkål.

495

Renytterfilé

Karljohansvampsås, Friterad Potatis och Minimorötter.

545

Köttbricka (Serveras för två personer)

Hjort, Älg och Renytterfilé.

Rotfruktsterrin, Potatismuffins Fylld med Ost och Timjan, Friterad Grönkål, Minimorötter, Karljohansvampsås, Rödvinssky och svartvinbärsgelé.

1195 för två personer (extra person + 595)

STARTERS

Cauliflower Soup

Served with Crayfish Tails Herbs oil.

205

Toast Skagen.

Hand-peeled Shrimp, Horseradish Mayonnaise, Dill, Butter-Fried Bread,
Salad, Lemon, Red Onion and Kalix Vendace Roe.

205

Herring Platter

Three Varieties Of Herring

Mustard and Whisky, Creamy dill, Carrot and Red Onion. Served With
Ardbeg Butter, Crispbread, "Västerbotten" Cheese and Boiled Potatoes.

195

4 cl O.P. Andersson Aquavit

100

Seared Swedish Beef Tenderloin Carpaccio

Served with Black Pepper Cream, Arugula, Pistachios and Roasted
"Västerbotten" Cheese.

245

Venison Tartare

Served with Crispy Parsnip, Herb Cream and Grated Wrångebäck Cheese.

235

Swedish Cheese and Charcuterie

Wrångebäck Cheese, Ädla Blue Cheese, Smoked Wild Boar and Roast
Moose, Smoked Apple Marmalade and Crispy Crackers.

285

MAIN COURSES

Butter-Fried Perch

Served With Butter-Tossed Potatoes, Crispy Kale and Sandefjord Sauce
(Creamy Butter Sauce with Chives and Roe).

375

Fish and Seafood Platter

Perch, Salmon Shrimp and Mussels, in a Creamy Saffron Sauce.
Served With Boiled Potatoes.

375

Zucchini Schnitzel

Served with Ratatouille and Root Vegetable Terrine.

265

Beef Burger/Vegetarian Burger

Caramelized Onion, Wrångebäck Cheese and Chipotle Mayonnaise,
Served with French Fries.

255

Game Meatballs

Served with Cream Sauce, Lingonberries, Pickled Cucumber and Potato Purée.

285

Rydberg with Swedish Tenderloin or Venison

A Classic In Our Interpretation. Diced Meat Sprayed with Ardbeg. Served with
Beer-Braised Pearl Onions and Mustard Cream Flavored with Ardbeg.

395

Swedish Beef Tenderloin

Served With Red Wine Jus, Béarnaise, French Fries, Tomato and Onion salad.

455

Grilled Venison

Served with Potato Muffin Filled with Cheese and Thyme, Creamed
Brussels Sprouts and Red Wine Jus.

415

Moose Tenderloin

Served with root Vegetable Terrine, Whisky sauce and Crispy Kale.

495

Reindeer Tenderloin

Served with Porcini Mushroom Sauce, Crispy Potatoes and Baby Carrots.

545

Meat Platter (For Two People)

Venison, Moose and Reindeer Tenderloin. Root Vegetable Terrine,
Crispy Potatoes, Crispy Kale, Potato Muffin Filled with Cheese and Thyme,
Baby Carrots, Porcini Mushroom Sauce, Red Wine Jus And blackcurrant Jelly

1195 for two people (additional person + 595)

DESSERTER/DESSERTS

Ardbeg

Whiskyspetsad Mocca- och Chokladglass
Serveras Med Kolaknäckcrème, Rostad Pistage och Mandel.
Whisky-Laced Mocha and Chocolate Ice Cream
Served With Caramel Toffee Cream, Roasted Pistachios and Almonds.

125

Varma Hjortron/Warm Cloudberries

Serveras med Husets Vaniljglass
Served with our House-Made Vanilla Ice Cream

135

Äppelpajscheesecake / Apple Pie Cheesecake

115

Två svenska ostar / Two Swedish Cheeses

Wrångebäcksost och Ädla Grönmögelost Serveras med Kex och
Äppelmarmelad.
Wrångebäck Cheese and Ädla Blue Cheese Served with Crispy Crackers
and Apple Marmalade.

135

Dessert Combo

En Chokladtryffel, 2 cl Ardbeg TEN och En Bryggkaffe.
Chocolate Truffle, 2 cl Ardbeg TEN and One Coffee.

125

Irish Coffee *Jameson / Brown Sugar / Coffee / Cream* **170**

Ardbeg Coffee *Ardbeg / Brown Sugar / Coffee / Cream* **180**

Kaffe Karlsson *Baileys / Cointreau / Coffee / Cream* **170**

Espresso Martini *Vodka / Coffee Liqueur / Espresso* **170**

Kaffe / Coffee / Te / Tea **45**

Espresso / Double Espresso **38 / 48**

Cappuccino **52**

Caffe Latte **52**

Varm Choklad / Hot Chocolate **52**