

FÖRRÄTTER

Grillat vitlöksbröd 78:-
med Nobisdressing
grilled garlic bread with Nobis-sauce

Rostad kantarellsoppa 114:-
toppad med valnötsolja samt krispig oststång
roasted chanterelle soup with a splash of walnut oil and a crusty cheese stick

Dryckstips: Pavette, Chardonnay

Carpaccio på hjortrostbiff 159:-
med pumpachutney och blåbärsvinägrette
toppat med karamelliserade hasselnötter
venison carpaccio served with pumpkin chutney, blueberry vinaigrette and caramelized hazelnuts

Dryckstips: Barbera d'Alba

Charkbricka 169:-
med en variation av charkuterier samt oliver, ost & bröd
charcuterie platter with a variety of cured meats, cheese and olives

HUVUDRÄTTER

Hjortmedaljonger 312:-
med varm Cumberlandsås, potatiskroketter med riven Västerbottenost, stuvad Savoykål & picklade kantareller
venison steak medallions with warm Cumberland sauce, potato croquettes with Västerbotten-cheese, sautéed Savoy cabbage and pickled chanterelles

Ryggbiff 272:-
med chilibearnaise & "dirty fries" samt glaserade rotfrukter
sirloin steak with chili béarnaise sauce and "dirty fries" accompanied by glazed root vegetables

Dryckstips: Pavette, Cabernet Sauvignon

Rosastekt ankbröst 296:-
med blodapelsin-pepparsås, glaserade rotfrukter samt en grönsaksgratäng
tender duck breast, with blood orange-pepper sauce, glazed root vegetables and a vegetable gratin

Dryckstips: Plüger, Pinot Noir

Moules Frites 212:-
med pommes, aioli och bröd
Moules Frites served with french fries, aioli and bread

Dryckstips: Donatushof Saar, Riesling Trocken

HUVUDRÄTTER

Halstrad abborre 247:-
med glaserade grönsaker & rotfrukter samt honung-limekräm
broiled perch with glazed vegetables and root vegetables served with a honey-lime cream sauce

Pappardelle 196:-
med färsk pesto, strimlad oxfilé & Parmesanflakes
pasta pappardelle with pesto, shredded sirloin steak & Parmesan flakes

Bull's Eye - 180g - SMASHED 189:-
burgare med cheddar, bacon, tomat, rödlök, sallad & Philips dressing samt Steakhouse pommes och bearnaise
smashed burger with cheddar, bacon, tomato, red onion, salad & Philips "secret" sauce, Steakhouse fries & béarnaise sauce

*ÄT SOM EN
PARALYMPIKER!
VÄND BLAD & LÄS
HELA STORYN.

Yokohöna 189:-
kycklingfilé, wasabikräm, teriyakisås, sallad, gurka, inlagd ingefära samt Steakhouse pommes
chicken burger with creamy wasabi, Teriyaki Sauce, salad, cucumber, pickled ginger and Steakhouse fries

Portobelloburgare - vegetarisk 192:-
med karamelliserad lök, tryffelkräm, grönkål samt Steakhouse pommes
portobello mushroom burger served with caramelized onions, truffle cream, kale and Steakhouse fries

Husets klassiker 198:-
Det småländska isterbandet
Vaggeryds isterband fyllt med rödlök & rödbetor, serveras med dillstuvad potatis, surkål & senapskräm
local smoked sausage filled with red onion and beetroot, served with stewed potatoes, sauerkraut and mustard

EFTERRÄTTER

Vrigstad Ostkaka 128:-
med hjortronsylt och lättvispad gräde
swedish cheesecake, locally made, served with whipped cream and jam

Bakat päron 122:-
med choklad-nötparfait
baked pear accompanied by a chocolate-nut parfait

Husets blåbärspaj 114:-
med hemgjord vaniljglass
our classic blueberry pie served with homemade vanilla ice cream