



## Kära gäst

Vi har ett nytt matkoncept här på hotellet som vi är mycket stolta över och glada i att presentera. Det började med en resa tillbaka, tillbaka till tiden då råvarornas unika smaker fick styra och tillsammans skapa en utsökt harmoni. Med andra ord gjorde vi en resa tillbaka till det traditionella nordiska köket.

Vi kommer att skapa fyra olika middagsmenyer under året. Varje meny varar därför i 13 veckor. Förr kallades en sådan period för räppa och inleddes med en räppdag. Det är då vi presenterar vår nya meny, där varje rätt har inslag av tidens räppa.

## Skog

Heliga Mikael's dag den 29 september – 24 december

## Skafferi

Juldagen 25 december – 24 mars

## Äng

Jungfru Mariebebdelsedag 25 mars – 23 juni

## Åker

Midsommardagen 24 juni – 28 september

Låt oss med glädje presentera  
- Ett svenskt klassiskt kök på ett modernt vis

*Cecilia Weinstam*  
Kökschef

# Avsmakningsmeny

## Kalixlöjrom

*Serveras med krispig mandelpotatis smaksatt med Västerbottenost, syrad grädde från Järna mejeri, silverlökskräm och smörstekt rågbröd*

## Saltad och sotad Skreitorsk

*Med friterat ostron, krasseemulsion, picklad havtorn, saltgurka och pepparrot*

## Hjort från Roslagen

*Enbärsstekt kål, kräm och chips på jordärtskockor från Senneby, portvinsky och halvtorkade äppelkolor samt kafferostad persiljerot*

## Ost gånger tre

*Tre sorters svenska gårdsostar med nyponmarmelad samt frukt- och nötblödsflarn*

## Bakad Manjarichoklad 64%

*Med havtorn och yoghurtsorbet, torkad yoghurt, havtornskräms och chokladsmulor*

