

Förrätter / Starters

Vit sparrissoppa serveras med citronbröd 198:-

White asparagus soup served with lemon bread

Löjrom med västerbottenostpaj, 258:-
crème fraîche, rödlök samt citron

Vendace roe with Västerbotten cheese pie, crème fraîche and lemon

Halstrade pilgrimsmusslor (kammusslor) 208:-
med jordärtskockspuré, rostat bacon samt grönsparis

*Grilled Scallops served with Jerusalem artichoke puree, roasted bacon
and green asparagus*

Trotzigs S.O.S. 178:-
fyra sorters sill med tillbehör

Trotzig 's four assorted herrings with accessories

Toast Skagen toppad med Kalix löjrom 188:-
serveras med rödlök samt citron

*Shrimps in dill mayonnaise served on toast topped with Kalix vendace roe,
red onion and lemon*

Gravad ren med lingonmousse, enbärsvinägrett 208:-
samt hyvlad västerbottenost

*Marinated reindeer served with lingonberry mousse, juniperberry vinaigrette
and grated Västerbotten cheese*

Vegetarisk varmrätt / Vegetarian main course

Ugnsbakad rotselleri serveras med svartkål, smörstekta champinjoner 218:-
rostade hasselnötter samt basilikacrém

*Baked celeriac served with black cabbage, roasted hazelnuts,
butter fried mushrooms and basil cream*

Varmrätter / Main Course

Halstrad rödingfilé serveras med jordärtskockspuré, 288:-
grönsparis, tomatvinaigrette samt rostat Tvärnöskinka chips

*Grilled fillet of Char served with Jerusalem artichoke puree, green asparagus,
tomato vinaigrette and roasted Tvärnö ham crisp*

Lättrimmad torskrygg serveras med räkor, pocherat ägg, 308:-
riven pepparrot, brynt smör samt tournerad potatis

*Lightly cured cod loin served with shrimps, poached egg, grated horseradish,
browned butter and boiled potatoes*

Grillad laxfilé med västerbottenostfylld bakpotatis, 298:-
bakad fänkål, smörslungade primörer samt citron och vitvinsås

*Grilled salmon served with Västerbotten cheese filled baked potatoes,
baked fennel, butter fried vegetables, lemon and white wine sauce*

Mälargös serveras med smörstekta champinjoner- 298:-
och cocktailtomater, färsk timjan samt kokt färskpotatis

*Pike-perch served with butter fried mushrooms and cocktail tomatoes,
fresh thyme and boiled new potatoes*

Grillad tournedos serveras med grönpepparsås, 318:-
potatisgratäng, picklad lök samt haricots verts

*Grilled Tournedos served with green pepper sauce, potato gratin,
pickled onions and haricots verts*

Helstekt renytterfilé med smörstekta harricots verts, lingonsabayonne, 348:-
portsvinssky serveras med kantarell och västerbottenostfylld rösti

*Roasted fillet of Reindeer with butter fried french beans, lingonberry sabayon,
port wine sauce served with Västerbotten cheese filled potato cake*

Kalv - Get – Lamm: grillad kalvfilé med ragu på lammkorv och getost 318:-
serveras med confiterad sötpotatis

*Grilled fillet of Veal with ragout of lamb sausage and goat cheese
served with confit sweet potatoes*

Älgmedaljonger med rotfruktskaka, calvadosås, 338:-
björnbärspuré samt ostronskivling och primörer

*Elk medallions served with root vegetable cake, calvados sauce, blackberry puree,
oyster mushrooms and vegetables*

Efterrätter / Dessert

Trotzig´s Chokladtryffel med färska bär 68:-

Trotzig´s chocolate truffle with fresh berries

Crème brûlée med skogsbärskompott 128:-

Crème brûlée with wild berry compote

Varm Äppelstrudel serveras med vaniljsås 138:-

Warm Appelstrudel served with vanilla custard

Chokladfondant serveras med vaniljglass 148:-
samt färska bär

Chocolate fondant served with vanilla ice cream and fresh berries

Hjortronparfait med havreflarn 118:-

Cloudberry parfait with sweet oat biscuit

Havtornscheesecake 118:-

Sea buckthorn cheesecake

Dessert Viner/Dessert Wines

Tokaji Hétszölö Aszú 5 puttanyos 24:-/cl

Casarito Moscato D´Asti 18:-/cl

Château Baulac Dodijos Sauternes 18:-/cl

Domäne Wachau Beerenauslese 16:-/cl

Kopke Late Tawny Port 10 years 16:-/cl

Kopke Tawney Port 20 years 18:-/cl