

Förrätter/Starter

Karljohansoppa

Krämig Karljohansvampsoppa med rostat bacon

188kr

Creamy soup of porcini mushroom served with roasted bacon

Löjrom

serveras med rårika, crème fraîche, rödlök samt citron

248kr

Bleak roe served with potato fritters, crème fraîche, red onions and lemon

Toast Skagen

Klassisk skagenröra med handskalade räkor dill, pepparrot & rödlök

188kr

serveras på toast toppad med löjrom

Shrimps in dill mayonnaise with red onions and horseradish served on toast topped with bleak roe

Trotzigs S.O.S

Fyra sorters sill med tillbehör

178kr

Assorted herrings of the house with accessories

Souvas

Rökt ren carpaccio serveras med picklade rotfrukter samt gräddädelost

198kr

Smoked reindeer carpaccio served with pickled root vegetables and blue cheese

Varmrätter/ Main course

Gösfilé Grenoble

Smörstekt gösfilé serveras med kapris & rödbetor, brynt smör samt tournerad potatis 279kr
Butterfried fillet of pikeperch served with capers and beetroots, browned butter and boiled potatoes

Rödtunga

Pocherad rötungafilé serveras med hummersås samt potatispuré smaksatt med rökt lax 288kr
Poached fillet of witch flounder served with lobster sauce and potato puree flavored with smoked salmon

Röding

Halstrad fjällrödingfilé med rökt sidfläsk kompott , potatis- & västerbottenostpuré, 286kr
primörer samt rödvinsås
Seared fillet of char with smoked belly of pork compote, potato and västerbotten cheese puree, vegetables and red wine sauce

Torskrygg

Ugnsbakad torskrygg med räkor, ägg, riven pepparrot & brynt smör 278kr
samt tournerad potatis
Ovenbaked Cod loin served with shrimps, egg, grated horseradish, browned butter and boild potatoes

Kalventrecôte

Grillad kalventrecôte med marsalasås, tryffelmayo, pommes frites 278kr
samt smörstekta haricots verts
Grilled veal entrecôte with marsala sauce, truffles mayo, french fries and butter fried French beans

Tournedos

Grillad tournedos med cognac & grönpepparsås, potatiskaka samt säsongens primörer 297kr
Grilled Tournedos served with cognac & green pepper sauce, potato cake and vegetables

Hjort

Lågtempererad hjort serveras med honungsglaserad rotfrukter, kalvsky, 318kr
ädelostcrème samt rotfruktsstomp
Low-tempered deer served with honey glazed root vegetables, veal broth, blue cheese creme and root vegetable stomp

Ren

Helstekt renytterfilé med lingonsabayonne , portvinssky, smörstekta haricots verts 335kr
samt potatis- & västerbottenostfondant
Roasted fillet of reindeer served with lingonberry sabayon, port wine sauce, butter fried french beans, potato and västerbotten cheese fondant

Vegetariskt

Rostad blomkål med rotselleripuré, rödbetor, smörslungad bladspenat, rostade hasselnötter 195kr
samt brynt smör
Roasted cauliflower with celeriac puree, beet roots, butter fried spinach, roasted hazel nuts and browned butter

Efterrätter/Desserts

<u>Varm äppelstrudel</u> serveras med vaniljsås <i>Warm apple strudel served with vanilla custard</i>	118kr
<u>Chokladfondant</u> serveras med vaniljglass samt färska bär <i>Chocolate fondant served with vanilla ice cream and fresh berries</i>	145kr
<u>Pärontarte</u> med vaniljsås <i>Pear tarte with vanilla custard</i>	125kr
<u>Crème brûlée</u> serveras med rårörda hjortron <i>Crème brûlée with cloudberrries</i>	128kr
<u>Trotzigs tryffel combo</u> Vit & mörk choklad tryffel <i>White and dark chocolate truffle of the house</i>	78kr
<u>Trotzigs osttallrik</u> Tre sorters ostar med fikonmarmelad & hembakt knäcke <i>Assorted cheese of the house with fig marmalade and home made crispbread</i>	158kr

Dessert Viner/Dessert Wines

Tokaji Hétszölö Aszú 5 puttanyos 24:-/cl
Casarito Moscato D´Asti 18:-/cl
Château Baulac Dodijos Sauternes 20:-/cl
Domäne Wachau Beerenauslese 16:-/cl
Kopke Tawny Port 10 years 26:-/cl
Kopke Tawney Port 20 years 29:-/cl