

## Förrätter / Starters

Vit sparrissoppa serveras med citronbröd 178:-

*White asparagus soup served with lemon bread*

Kalix löjrom med västerbottenostpaj, 248:-  
crème fraîche, rödlök samt citron

*Kalix vendace roe with Västerbotten cheese pie, crème fraîche and lemon*

Halstrade pilgrimsmusslor (kammusslor) 188:-  
med jordärtskockspuré, rostat bacon samt grönsparis

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

Trotzigs S.O.S. 148:-  
fyra sorters sill med tillbehör

*Trotzig's four assorted herrings with accessories*

Toast Skagen toppad med Kalix löjrom 158:-  
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 198:-  
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 198:-  
rostade hasselnötter samt basilikacrèm

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

## Varmrätter / Main Course

Halstrad rödingfilé serveras med jordärtskockspuré, 248:-  
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, 268:-  
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, 258:-  
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- 278:-  
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, 298:-  
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, 308:-  
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 288:-  
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, 328:-  
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 58:-

*Trotzig´s chocolate truffle with fresh berries*

Crème brûlée med skogsbärskompott 108:-

*Crème brûlée with wild berry compote*

Varm Äppelstrudel serveras med vaniljsås 118:-

*Warm Appelstrudel served with vanilla custard*

Chokladfondant serveras med vaniljglass 128:-  
samt färska bär

*Chocolate fondant served with vanilla ice cream and fresh berries*

Hjortronparfait med havreflarn 98:-

*Cloudberry parfait with sweet oat biscuit*

Havtornscheesecake 98:-

*Sea buckthorn cheesecake*

## Dessert Viner/Dessert Wines

Moulin Touchais Chenin Blanc, Loir 22:-/cl

Close de Comte Sauternes, 25:-/cl

Muscat de Beaumes Venise 22:-/cl

Domäne Wachau Beerenauslese 20:-/cl

Pic Domaine Joan Banyuls 20:-/cl

Niepoort 10 Years Old Tawny Port 26:-/cl

Barão de Vilar 10 Year Old Tawny Port 22:-/cl