



## Mårten Trotzigs

### Viltmeny

Karljohansvampsoppa med krispigt sidfläsk

*Creamy Porcini mushroom soup with crispy bacon*

1 glas av Pinot Noir

\*\*\*\*\*

Rödingfilé med äpple, grönkål, svamp, kompott på rökt sidfläsk,  
potatispuré och rödvinssås

*Fillet of char with apple, kale, mushroom, compote of smoked pork belly,  
potato puree and red wine sauce*

1 glas av Pinot Grigio

*Eller/Or*

Helstekt renytterfilé med västerbottensost- och kantarellfylld potatiskaka,  
portvinssås, lingon sabayonne, krispigt kål

*Roasted fillet of reindeer with lingonberry sabayon, port wine sauce, crispy cabbage,  
Västerbottens cheese- and chanterelle filled potato cake*

1 glas av Valpolicella Ripasso Superiore

\*\*\*\*\*

Varma hjortron med vaniljglass

*Warm cloudberries vanilla ice cream*

1 glas av Casarito Moscato D´Asti

3-rättersmeny: 759kr/person

*3-course menu: 759SEK/person*

Vinpaket: 360kr/person

Wine recommendation: 360SEK/person