



**FÅGELBROHUS**

# HÖSTENS À LA CARTE

## FÖRRÄTTER

Gravad svensk oxfilé med kantareller, lagrad västerbottenost, briochekrutonger, syrlig äppelkräm & inkokt rödlök 175: -

Havskräftsoppa smaksatt med krondill & cognac, serveras med krabbkrokett och dillemulsion 175: -

Rostad rödbetskräm med höstsvamp, friterad silverlök, spritärtor & krispig svartkål 155: -

## VARMRÄTTER

Rödingfilé från Värmland, potatiskrokett smaksatt med västerbottenost & örter, hummermajonnäs, syrad gurka och skaldjursreduktion 265: -

Smörstekt hjortytterfilé med Karljohansvamp tillsammans med palsternackspuré, höstäpple, svartkål, smålök & viltsky 285: -

Bakad spetskål med gremolata, serveras med betor, Chevrékräm, tryffelhonung, saltrostade hasselnötter & brynt smör 195: -

## DESSERTER

En bit svensk ost med säsongens marmelad 65: -

Seg maräng tillsammans med yoghurtkräm, rostad marconamandel & blåbär 120: -

Mjölkchokladmousse med dulce de leche, chokladkräm & rostade nötter 120: -

**Höstmenyn gäller under september-november: måndag-torsdag 18:00-22:00, fredag-lördag 17:00-22:00.**

Prata gärna med oss om du har frågor kring vår mat eller allergier, så hjälper vi gärna till.