

FÖRRÄTTER

Parmesanostgratinerat vitlöksbröd med husets aioli **59:-**

Gravat kallrökt reninnanlår med hjortron i syrad grädde.
Serveras med en äppelfänkålssallad **145:-**

Husets ost & charkbricka med oliver och saltorkade tomater **För en 95:- / Att dela 165:-**

Jordärtskockssoppa med sotad rödingbuk, fänkål och grillat bröd **95:-**

VARMRÄTTER

200g grillad svensk & kravmärkt entrecôte med gemsallad, rödvinssås,
knaperstekt vindelrökt sidfläsk, konfiterad potatis och krispig grönkål **295:-**

Konfiterat anklår med körsbärsrödvinssås, potatiskräm med västerbottenost,
hjärtsallad och picklad tomat **195:-**

Svensk röding med havskräftssås, citronett, potatis & kräftstjärtsbrandade
och krispig kål **285:-**

Chiliglazead seitansovlaki med tzatziki och en oliv-, tomat och löksallad
med pommes 185:- / med sötpotatispommes 195:-

The Plectrum burger 2.0 - 150g mald norrländsk högrev och bringa med bacon,
ekrökt cheddar, rödlök, skivad tomat, krispsallad, sourcream & onion-dressing
och aioli **med pommes 198:- / med sötpotatispommes 208:-**

The Halloumi burger 2.0 - Halloumi, ekrökt cheddar, rödlök, skivad tomat, krispsallad,
sourcream & onion-dressing och aioli **med pommes 195:- / med sötpotatispommes 205:-**

Gräddkockt souvas från Ämmarnäs med kantareller, rårörda lingon och potatiskräm
med västerbottensost **210:-**

Dagens hotellmiddag: hör med vår trevliga servispersonal om vad vi serverar och pris!

DESSERTER

Klassisk vanilj creme brûlée **95:-**

Vaniljglass med varma hjortron en riktig klassiker! **99:-**

Chokladtryffel - Välj mellan körsbär och lingon, eller välj bägge två! **25:-/st**

DESSERTDRINKAR

Varför inte avsluta din middag med en smarrig dessertdrink som vår duktiga
barpersonal har designat!

Apple pie, Mint dream eller Chocolate sensation **120:-**