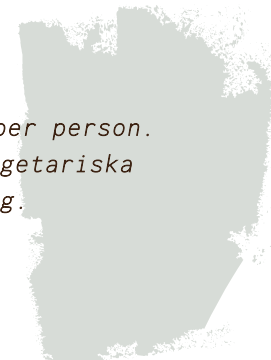


MANDEL

Alla rätter är mellanrätter och vi rekommenderar 2-3 per person.
Önskar du specialkost eller vill veta mer om våra vegetariska alternativ? Fråga vad vi kan göra för just dig.



KRÄKA BORTI LAUKERGÅRDN 225:-

Lättgravad råbiff på hängmörad ko från Laukergården, picklade tomater, gravad äggula, gremolata, ramslöksmajonnäs, mandel och mandelpotatis-chips.

Markus Molitor, Haus klosterberg Pinot Noir, 2018, Tyskland 174:-
How to start a fire, 33cl 110:-

HE RAVEL DU INT BORT 195:-

Sikrom från Lövånger, krämigt ägg, Svedjan Ost-kräm, nässelolja, rostade mandlar och grillat bröd.

Deutz Champagne, Brut Classic 172:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 95:-

BARA SÅVEL 145:-

Halstrad kammussla, blomkålspuré, brynt smör-hollandaise, forellrom och brödkrisp.

Château Bonnet Réserve, Sauvignon Blanc, Sémillon, Frankrike 162:-
Deutz Champagne, Brut Classic 172:-

HE LÖNSCH INT TJWIVEL 165:-

Panerad och friterad långarygg, anchochili- och chilpotlesalsa, rostade nötter och fröer, limemajonnäs och koriander från Burträsk.

Château Bonnet Réserve, Sauvignon Blanc, Sémillon, Frankrike 162:-
How to start a fire, 33cl 110:-

NEDERSTI LANNA 145:-

Sparrisbroccoli, brytböner, Svedjan Gårdsost, jordärtskocks-chips, brynt citrussmör och picklad lök.

Erdner Treppchen, Riesling Kabinett, Tyskland 2022 145:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 95:-

BÄTTERSORTNS KÅRVBIT 165:-

Salsiccia från Järvtjärn, surdegsbröd, chilimajonnäs och friterad schalottenlök.

Markus Molitor, Haus klosterberg Pinot Noir, 2018, Tyskland 174:-
How to start a fire, 33cl 110:-

KAALA VE ANNE 185:-

Spetskål, yoghurtkräm med dill och ramslök, friterad surkål, gravad citron och riven ost.

Mezzacorona, Pinot Nero, Italien 2021 135:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 95:-

HOWWA SE FESTLIT 285:-

Fjällröding med forellrom, nässelolja, picklad silverlök, bakad fänkål, potatis från Kusmark och smörsås.

Bourgogne Côte d'Or Chardonnay, Frankrike 2020 137:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 95:-

LAUKERGÅRDNS SCHMÖRGASA 295:-

Dragen hängmörad ko från Laukergården på grillat Levainbröd, picklad silverlök, gurka, friterad schalottenlök, jalapeño-majonnäs och koriander från Burträsk.

Montes Alpha, Cabernet Sauvignon 2016, Chile 151:-
How to start a fire, 33cl 110:-

LAMMA BORTI GRANNBÖIJN 305:-

Norrländskt lamm med variation på morot och sparris, sallad på sockerärta, mynta och fetaost samt lammsky.

Brunello du Montalcino, Sangiovese Grosso, Italien 2018 198:-
Rålund Exclusive, lokalproducerat vin av blåbär, Sverige 176:-

MANDEL

KARRA

..Å EN PILLIGRUT BRANNBÄRA 120:-

Tartelette med kola, bärganache, chokladsorbet och hallonsmul.

Tokaij Blue Label, 5 puttoynos, 5cl 110:-

RABARBERN 120:-

Rabarbermousse, granskottsglass, jordgubbscurd, färska jordgubbar och vaniljsmul.

Granello, 5cl 110:-

KAKURN VE STICKBÄRA 120:-

Mandel's mandelkaka med krusbärskompott, fläderskum, mandelsmul, och citroncurd.

Granello, 5cl 110:-

LILLPALTNS MENY

(UPP TILL 12 ÅR)

KVÄLLENS GRILLADE KÖTT 95:-

med ramslöksmajonnäs och pommes.

PLÄTTAR

3 ST 60:- 5 ST 80:-

med vår egen sylt och vispad grädde.

*

VANILJGLASS 55:-

med chokladsås och marängar.

KVÄLLENS SORBET 45:-

Fråga vad vi erbjuder just idag.

SÅVEL

RÖKTA MANDLAR 45:-

MANDELS CHIPS MED DIPP 55:-

Örtsmetana, schalottenlök och gräslök.

KROKETTEN 80:-

Västerbottensostkrosett med chilimajonnäs.

CHARKEN 145:-

Norrländsk chark, fråga vad vi erbjuder just idag.

Serveras med grillat bröd, rågknäcke och Svedjankräm.

OSTBITEN 55:-

Fråga vad vi erbjuder just idag.
Serveras med vårt eget fröknäcke och säsongens marmelad.

MANDELBAREN

Baren håller öppet samma dagar som restaurangen från kl.16.

Njut av gott i glaset och något från vår snacksmeny.