

Förrätter:

Norrländsk Skagen på Rågbröd med Västerbottenchips

Röra med Röding, Räkor, Dill & Majonnäs

Skagen with Shrimp, Arctic Char, Dill on ryebread.

Vintips: Sankta Anna Riesling

Öltips: Oppigårds Lager

99kr

Råraka a la Statt med Löjrom, Crème fraîche, citron & dill

Classic potato cake with whitefish roe, crème fraîche, lemon and dill

Vintips: Franshoek Sauvignon Blanc

Öltips: Oppigårds New Sweden IPA

149kr

Spenat & Ricottafyllda Tortelloni

med Crème Double, Parmesan & Basilikaolja

Spinach and Ricotta filled Tortelloni with

Crème, Parmigiano and a basil oil.

Vintips: Windmøul Chenin Blanc

Öltips: La Trappe Dubbel

109kr

Svenska Delikatesser på planka..

1 person 109kr 2-4 personer 189kr

Ålspånsrökt sidfläsk, Ålspånsrökt Karré, Enrisrökt Skinkinnanlår

Hansjö ost från orsa, en smakrik hårdost.

Picklad Rotfrukt och Kantarellerémé

Vårat egna Rågbröd med Filmjöl

Wallenbergare med Potatispuré, Rårörda Lingon,
Skirat Smör & Ärtor

Classic Wallenbergare "minced veal beef",
potatoe purée, lingonberries and peas

145kr

Klassisk Bouillabaisse Fiskgryta
med Tryffelaioli & Nybakat Bröd

Fish and Seafood Bouillabaisse with Truffle Aioli and Bread

169kr

Högrövsburgare på Briochebröd & Pommes Frites
Chorizomajonnäs, Karamellisgrad Lök,
Bakad Tomat & Tripplost(Rökt Cheddar,
Västerbottenost, Gouda)

165kr

Månadens Burgare, se griffeltavlan eller fråga
personalen om vad kocken har hittat på..

189kr

Vegetarisk burgare: Grillad Rotselleri & Blomkål med
Broccoli crème på Briochebröd & pommes frites
Karamellisgrad lök, Bakad Tomat

165kr

Veckans Långkok; Vi serverar en
kulinarisk klassiker med extra kärlek.
Serveras endast måndag-torsdag.

139kr

A la Carte Varmrätter:

**Smörstekt Gösfilé med Vitvinssås, Forcellrom,
picklad Gurksallad & Pommés Duchesse**

Fried Arctic Char with white wine sauce,
Trout roe, pickled cucumber and Pommés duchesse

Vintips: Windmøl Chenin Blanc

Öltips: La Trappe Blonde

229kr

**Grillad Entrécote med Tryffelsmör, Rödvinssky,
& Pommés Frites**

Grilled Rib eye steak with truffle butter,
red wine gravy and french fries served with a root terrin

Vintips: Franshök Cabernet Sauvignon

Öltips: Spitfire bitter

249kr

Vegatariskt:

**Grillad Rotselleri & Blomkål
med Linskompott & broccoli crème**

Vegatarian Celery & Cauliflower beef served
with a lentil stew and broccoli cream

149kr

Dessertter:

Smulpaj på blåbär med Vaniljsås

Blåbær crumble with vanilla custard

Drickstips: Muscatovin

99kr

Chokladganache med Hasselnötscrème

Chocolate ganache with Hazelnutcrème

Drickstips: Vinsanto

89kr

Osttallrik med en trio av Ostar från Hansjö Mejeri i Orsa med Fikonmarmelad & hembakat Rågbröd

Our own cheeseboard with local cheeses

and figmarmelade. Served with Rygbread

Drickstips: La Trappe Dubbel eller Quadrupel

99kr

Vaniljglass med Kakerumblé & Vanilj crème

69kr

Praliner från Laby Choklad i Hedemora

1 st 25kr 2 st 45kr 3 st 65kr

 Sätters 
STADSHOTELL

Barnmeny:

För barn upp till 12 år..

Pannkakor med Vispgräddö och Sylt	69kr
Liten Hamburgare 90g med Bröd och Pommös Frites	75kr
Grillad Entrecote med Pommös & Bearnaisö	129kr
Chicken Nuggets med Pommös Frites	69kr
Vaniljglass 2 kulor med Kolasås	49kr