

# Jernberghska meny

## Menyförlag

### Varmrätt

Hjortytterfilé med svampfyllda kroppkakor,  
päronchutney samt tryffelsky

### Efterrätt

Lingongranité med honungsflarn

320 kr

-----

### Förrätt

Gravad renrostbiff med syltade tranbär på  
västerbottenflarn

### Varmrätt

Sejrygg med rökt sidfläsk och rödvinsås  
serveras med rödbetsfondanter

370 kr

### Förrätter

Skogssvampsoppa	115 kr
Gratinerad chèvre på salladsbädd med knaperstekt bacon och limehonung	120 kr
Toast Jernbergh toppad med sikrom (skaldjursröra på hembakt kavring)	125 kr
Gravad renrostbiff med syltade tranbär på västerbottenflarn	135 kr

# Jernberghska meny

Ljuvlig ankleverterriner på brioche med Xantékuber och plummonkompott	145 kr
På sidan	
Grönsallad med tomat, vinegrette och parmesan	45 kr
Friterade chèvrebollar med limehonung	55 kr
Kavringschips med sikrom, rödlök och crème fraiche	65 kr
Jernberghskas egen snaps, OP, Skåne, Aahlborg, Rånäs, Bäska, Svensk vodka	20 kr,cl
Varmrätter	
Rårakor med ugnsbakad gul och rödbeta, bönsalsa samt västerbottenkrème	165 kr
Sejrygg med rökt sidfläsk och rödvinsås serveras med rödbetsfondanter	255 kr
Hjortytterfilé med svamp fyllda kroppkakor, päronchutney och tryffelsky	290 kr
Amerikansk hängmörad Black Angusbiff (250 g) med vår goda béarnaise och rödvinsås samt örtrostad potatis	310 kr
Våra klassiker	
Veckans fisk	145kr
Älgköttbullar med gin och enbärssås, inlagd gurka och råroräda lingon	185 kr
Rödvinsbräserverad oxsvans med rotfruktsragu och pärlök serveras med potatispuré	195 kr
Jernberghskas pepparstek med vitlöksslungad haricots verts	285 kr
Efterrätter	
Hallonsemifreddo med chokladmaränger	95 kr
Crème brûlée	95 kr
Himmelsk chokladkaka med färsk frukt och grädde	95 kr

# Jernberghska meny

Lingongranité med honungsflarn 55 kr  
Husets chokladtryfflar 50 kr

Varma drinkar 4 cl 90 kr 6 cl 120 kr

Cubano chocolate  
(Havanna club, kahlua, varm choklad, grädde)

Café D`oranges  
(Cointreau, kakaolikör, kaffe, grädde)

After eight coffee  
(Creme de menthe, kakaolikör, kaffe, grädde)

Irish coffee  
(Irländsk whisky, farinsocker, kaffe, grädde)

Dessertvin

Vecchioflorio Marsala (Italien) per cl 16 kr

Château Grillon Sauternes (Frankrike) per cl 20 kr