

Något gott att börja med?

Blueberry fields 120:-

En av våra mest omtyckta drinkar gjord på vaniljvodka, blåbärslikör, blåbär och citronjuice

TC:s Fizz 120:-

En fräsch drink där fläderlikör och gin balanseras med syrlighet från fräskpressad citron

Härliga bubblor!

Ett glas prosecco, cava eller champagne, vi har bubbel för alla smaker, fråga oss!

Förrätter & tillugg

Klassisk Toast Skagen 145:-

på surdegsbröd, toppad med sikrom

Trattkantarellsoppa 115:-

med cheesecake på västerbottensost, rårörda lingon samt friterade krutonger av mörkt bröd

Råbiff - halvportion 155:-

på svensk oxfile med kapris, cornichons, schalottenlök och äggula

Charkuteriplanka 95:-

Vitlöksbröd 45:-

Bröd och olivolja 45:-

Allergier

Har du någon allergi eller undrar om innehållet i vår meny, fråga vår personal!

Våra burgare...

Till våra burgare ingår sallad och tomat, pommes frites samt ancho chili dip. Våra burgare serveras medium.

Högrevsburgare 179:-

Köttet malar vi själva och röker på kakaospån. Serveras med vindelnrökt sidfläsk, cheddarost och dragondressing

Älgburgare 199:-

Burgare på svensk älg med trattkantareller, västerbottensost, picklad rödlök och tryffelmajonnäs

Vegetarisk burgare 179:-

Vegburgare av sojabönor och rotsaker serveras med cheddarost och dragondressing

Klassiker

Grillad fjällröding från Vilhelmina 265:-

med beurre blanc samt frästa grönsaker och potatis

Skav på svenskt älgkött 185:-

med potatismos, rotsaker och rårörda lingon

Biff Rydberg 235:-

160g svensk oxfile. Serveras med tärnad potatis, lök, äggula och dijonnaise

Fish and chips 195:-

Serveras med gröna ärtor och tartarsås

Råbiff med pommes frites 235:-

på svensk oxfile med kapris, cornichons, schalottenlök och äggula

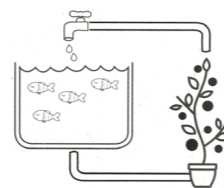
Beställ extra tillbehör...

Ancho chili dip	Pommes frites
Dragondressing	Potatisgratäng
Rödvinsås	Potatismos
Blåbärssås	Rostade rotsaker
Lingonsås	Grönsallad
Tartarsås	45:-
Beurre blanc	
Dijonnaise	25:-

Veckans special (minst 2 pers)

En rätt att dela på två eller fler. Varieras från vecka till vecka där vår köksmästare valt råvaror av högsta kvalitet. Fråga oss så berättar vi vad veckans rätt är.

Tomaterna i vår meny tar vi från "Peckas Tomater" i Härnösand. Helt fria från gifter och bekämpningsmedel och odlade i en kretsloppsodling.



Kretsloppsodling är bra för miljön och använder mycket mindre resurser jämfört med traditionell odling. Företaget odlar fisk och tomaterna året runt, fiskbasängen ger näring till tomaterna som i sin tur renar vattnet som syresätts och återförs i basängen. Nyfiken på mer info? Kika in på peckas.se!

Från grillen

Saftiga rätter från vår grill

Grillad svensk renrostbiff 285:-

med potatisgratäng och blåbärssås

Grillad svensk anka 255:-

Rödvinsmarinerat ankbröst och confiterat anklår med rostade rotsaker och lingonsås

Grillad svensk entrecôte 220g 275:-

pommes frites med rödvinsås

Våra gröna alternativ

Trattkantarellsoppa (förrätt) 115:-

med cheesecake på västerbottensost, rårörda lingon samt friterade krutonger av mörkt bröd

Vegetarisk burgare 179:-

Risotto* 215:-

på Karljohansvamp med confiterad samt friterad kronärtskocka och smak av tryffel

Falafel* 195:-

med sötpotatishummus, grönsaker och citruskräm

Vårt miljöarbete

Vi arbetar hårt för att minimera restaurangens miljöpåverkan och vi är stolta över att vara Svanenmärkta! Vi använder oss av närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt

En meny för de yngre!

Hamburgare

Hemgjord hamburgare med pommes frites och sallad

Fish and chips

Serveras med gröna ärtor och tartarsås

Falafel*

med sötpotatishummus, grönsaker och citruskräm

Det ingår ett glas dryck till maten och glass med chokladsås till efterrätt för alla barn 0-12 år. Barn under 6 år äter gratis och mellan 6-12 år 65:-

Det går även bra att beställa halva portioner av den ordinarie menyn till halverat pris.

Rätter markerade med * är veganska

Ett gott vin till varmrätten?

Walnut Block Wines eko 119:-

Walnut Collectables
Druva: Pinot Noir
Passar utmärkt till vår råbiff

Maison Antoine Moueix 119:-

Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Passar bra till vår entrecôte

För fler viner med smakbeskrivning och övrig dryck, se baksidan!

Desserter i lagom storlek

Till alla våra desserter med choklad i använder på choklad från lokala Vintage Plantation.

Mandelkaka 75:-

Saftig mandelkaka med citroncurd och karamelliserade mandlar

Choklad och hjortron* 75:-

Chokladpudding på havregrynschoklad med kakaocrunch. Serveras med rårörda hjortron

Marängbakelse 75:-

med lager av hasselnötsmaräng, mousse på mörk choklad och åkerbärssylt

Kvällens ostar 95:-

med marmelad och hembakat knäckebröd

TC:s glass eller sorbet 45:-

Mörkchokladtryffel 35:-/2 för 60:-
Fråga efter kvällens smak

Prova vår trio!

TC- Trio 180:-

Prova en dryckeskategori 3x2cl i kombination med en chokladtryffel och kaffe

Cognac

Janneau Grand Armagnac - Frankrike
Torres 10 Imper Brandy - Spanien
Grönstedts Cognac VO - Frankrike

Malt Whisky

Auchentoshan 12y - Lowland, Skottland
Oban 14y - Highland, Skottland
Laphroaig 10y - Islay, Skottland

Rom

Diplomatico Rum res Exclusiva - Venezuela
Plantation Grande Reserve - Barbados
Appelton Estate 12yr - Jamaica

tc

BUBBEL & ROSÈ

	<i>Glas/Flaska</i>	
<i>NV André Clouet Silver Brut Nature, 750ml eko</i>	125:-	750:-
Druva: Pinot Noir Torraste varianten av champagne, mogen och matvänligt		

<i>NV André Clouet Grande Réserve 1500ml</i>	1399:-	
Druva: Pinot Noir Perfekt till sällskapet som ska fira, serveras på magnumflaska		

<i>NV Castellblanc Organic Brut Nature eko</i>	89:-	499:-
Druva: Macabeo, Chardonnay Lätt och frisk med en hint av äpple och citrus		

<i>NV Boutinot Le Dolci Colline Prosecco Brut</i>	79:-	449:-
Druva: Glera Frisk och fräsch med pigg syra och smak av grapefrukt och citrus		

<i>NV Perlage Winery</i>	485:-	
<i>Genesis Asolo Prosecco Superiore Extra Brut eko</i>		
Druva: Glera Världens första ekologiska Prosecco Extra Brut, torr och frisk		

<i>2016 Gassier Miradou Rosé</i>	89:-	399:-
Druva: Carignan, Caladoc, Grenache, Cinsault, Syrah Torr, med härliga aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Avslutningen är frisk och läskande		

<i>2017 Gassier Esprit Rosé</i>	109:-	489:-
Druva: Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle Prova till soliga dagar på våran terrass. Torr, balanserad och fräsch		

<i>2016 Prüm Rosé</i>	104:-	469:-
Druva: Pinot Noir Ren frisk smak av jordgubbar, mineral och viss kryddighet		

VITA VINER

	<i>Glas/Flaska</i>	
<i>2017 Quinta de Aveleda</i>	89:-	399:-
Druva: Alvarinho En torr, frisk och fräsch Alvarinho med toner av citron, mandarin och lime samt passionsfrukt och mineraler		

<i>2016 E. Guigal Côtes du Rhône Blanc</i>	104:-	474:-
Druva: Viognier, Roussanne, Marsanne, Clariette, Bourboulenc, Grenache Blanc Stor, rik, elegant och välbalanserad, med smak av vita blommor, persika och aprikos		

<i>2016 Domaine Fernand Engel Réserve</i>	104:-	474:-
Druva: Riesling Frisk och fruktig, smak av grapefrukt med frisk syra		

<i>2017 Weingut Soellner Toni eko</i>	109:-	499:-
Druva: Grüner Veltliner Fylligt vitt vin som passar bra till vår rödning		

<i>2014 Ghost Pines</i>	109:-	499:-
Druva: Chardonnay Fyllig och generös med smaker av tropisk frukt och päron		

<i>2014 La Chablisienne Chablis Vieilles Vignes</i>	119:-	534:-
Druva: Chardonnay Vårt matvänligaste vin		

FLER VINER?

Vi har ett antal viner som vi endas säljer på flaska, be gärna om en vinlista om du är intresserad av ett större utbud.

RÖDA VINER

	<i>Glas/Flaska</i>	
<i>NV JeanJean Inwinectus</i>	89:-	399:-
Druva: Syrah, Grenache Medelfylligt fruktigt vin med mjuka tanniner, inbjuder till en smak av röda och mörka bär		

<i>2016 Il Conventino Rosso di Montepulciano eko</i>	109:-	499:-
Druva: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo Ett välbalanserat vin med fint integrerad fatstruktur och silkgigt avslut		

<i>2015 Giacomo Borgogno Langhe Rosso Pinin</i>	114:-	524:-
Druva: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto Smaken är elegant och rymmer mörka och röda bär, plommon, salvia, rosor och fat		

<i>2011 Maison Antoine Moeux Château Patache d'Aux</i>	119:-	534:-
Druva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Fyllig, komplex smak med nyanserade toner av björnbär, blåbär, svarta vinbär och blå plommon		

<i>2016 Walnut Block Wines Walnut Collectables eko</i>	129:-	579:-
Druva: Pinot Noir Ett riktigt trevligt sällskapsvin		

<i>2015 Giacomo Borgogno Langhe Nebbiolo</i>	134:-	599:-
Druva: Nebbiolo Kryddigt smakrikt vin med inslag av körsbär, fat, choklad och salvia		

ÖL/CIDER

Melleruds fat eko 50cl	67:-	
Wisby Hansa Pils fat 40cl	62:-	
Wisby Sleepy Bulldog fat 40cl	64:-	
Vi har alltid 2 ölsorter på gästkran - Fråga din servitör / servitris		
Mariestads 50cl	69:-	
Weihenstephaner hefe weissbier 50cl	72:-	
Fuller's 1845 50cl	78:-	
Fuller's ESB 50cl	74:-	
Malgomaj 33 cl	72:-	
Heineken 33cl	58:-	
Starobrnö 33cl	58:-	
Nils Oscar God Lager 33cl	65:-	
Bistro Lager Mellanöl 33cl	52:-	
New Castle Brown Ale 33cl	58:-	
41337 Session Pale Ale 33cl	88:-	
Wisby Sitting Bulldog IPA 33cl	60:-	
Lagunitas IPA 33cl	72:-	
Wisby Brutal Bulldog DIPA 33cl	70:-	
DubbelPIPA 33cl	92:-	

Förutom dessa har vi 40-talet olika sorters flasköl i vår ölkyl. Kika gärna i den, prova något nytt och intressant, kanske hittar du en ny favorit!

Briska Äpple/fläder 33cl	58:-	
Stowford Press, halvtorr cider 33cl	59:-	
Sommersby 33cl	59:-	
Thatchers haze 50cl	72:-	
Absolut mixt - alkoholäsk	66:-	
Blåbär/Lime eller Hjortron/Äpple		

UTAN/LÅG ALKOHOL

Öl/Cider/Vin		
Mariestads 33cl 0,5%	39-	
Bitburger 33cl 0,0%	39:-	
Störtebeker eko 33cl 0,5%	39:-	
Grängesberg lättöl eko 33cl	28:-	
Weihenstephaner 50cl 0,5%	49:-	
Sommersby 0,5%	39:-	
Jacob's Creek UnVined - 0,5%	49:-/196:-	
Riesling - Jacob's Creek Wines - Australien		
Torr vin med inslag av gröna äpplen, lime och honungmon		
Natureo Alkoholfri	49:-/196:-	
Syrah - Miguel Torres - Spanien, Catalunya		
Bärig smak av björnbär, blåbär och hallon		
Billabong Sparkling Brut 0,5%	49:-/196:-	
G Patriitti & Co – Australien, South Australia		
Fruktig smak, lite sötma och inslag av gröna äpplen, päron och citrus		

Övrigt		
TC:s kolsyrade vatten 50cl	28:-	
Läsk	28:-	
Lokalproducerad läsk		
smakerna vaiererar, fråga	49:-	
Red Bull	35:-	
Apelsinjuice	30:-	

Kaffe/Te		
Löfbergslila brygg	28:-	
Presskanna singel	34:-	
Presskanna 4 pers	125:-	
Espresso/Dubbel	30:-/32:-	
Cappuccino	35:-	
Cafe Latte	35:-	
Te Svart, Rött & Grönt	28:-	

Allt kaffe och te som vi serverar är KRAV-märkt

MENY