

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, tranbärssylt samt friterade krutonger av mörkt bröd

Råbiff - halvportion 155:-

på svensk oxfile med kapis, 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 kapis, cornichons, schalottenlök och äggula

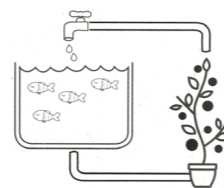
Beställ extra tillbehör...

Ancho chili dip	Pommes frites
Dragondressing	Potatisgratäng
Rödvinssås	Potatismos
Blåbärssås	Rostade rotsaker
Lingonsås	Grönsallad
Tartarsås	45:-
Beurre blanc	
Dijonnaise	
Bearnaise	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 entrecôte 220g 275:-

pommes frites med rödvinssås

Våra gröna alternativ

Trattkantarellsoppa (förrätt) 115:-

med cheesecake på västerbottensost, tranbärssylt 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 129:-

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

NV André Clouet Silver Brut Nature, 750ml eko 125:- 750:-
Druva: Pinot Noir
Torraste varianten av champagne, mogen och matvänligt

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

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

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

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

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

2016 Prüm Rosé 469:-
Druva: Pinot Noir
Ren frisk smak av jordgubbar, mineral och viss kryddighet

VITA VINER

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

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

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

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

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

2014 La Chablisienne Chablis Vieilles Vignes 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

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

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

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

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

2017 Walnut Block Wines Walnut Collectables eko 129:- 579:-
Druva: Pinot Noir
Ett riktigt trevligt sällskapsvin

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

ÖL/CIDER

Melleruds fat eko 50cl 68:-
Wisby Lager fat 40cl 70:-
Wisby Sleepy Bulldog fat 40cl 66:-
Vi har alltid 2 ölsorter på gästkran -
Fråga din servitör / servitris
Mariestads 50cl 69:-
Weihestephaner hefe weissbier 50cl 72:-
Fuller's 1845 50cl 78:-
Fuller's ESB 50cl 74:-
Malgomaj 33 cl 72:-
Heineken 33cl 58:-
Starobrno 33cl 58:-
Nils Oscar God Lager 33cl 65:-
Bistro Lager Mellanöl 33cl 52:-
New Castle Brown Ale 33cl 58:-
4137 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 59:-
Stowford Press, halvtorr cider 33cl 59:-
Sommersby 33cl 59:-
Thatchers haze 50cl 72:-
Absolut mixt - alkoläsk 68:-
Blåbär/Lime eller Hjortron/Äpple

UTAN/LÅG ALKOHOL

Öl/Cider/Vin
Mariestads 33cl 0,5% 39:-
Bitburger 33cl 0,0% 39:-
Ü.NN IPA 33cl 0,5% 49:-
Grängesberg lättöl eko 33cl 28:-
Weihestephaner 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 vairerar, fråga 49:-
The Soda Project 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