

APTITRETARE

1. Västerbottensostpaj

med syrad rödlök (G, L, Ä)

2. Potatis- och purjolökssoppa

med ost- och smördegspinne (G, L, Ä)

3. Skagenröra

på kavring med citron (G, Ä)

4. Gubbröra

på pumpernickel (G, L, Ä)

5. Tunnbrödsnitt

med saltorkad tomatkräm och pumpakärnor (G, L)

6. Kronärtskocka

med baconcrème på finncrisp (F, G, L)

7. Lantpaté

med Cumberlandås och cornichons (F, Ä)

8. Lufttorkad skinka, salami och stark chorizosalami

med marinerade oliver och crostini (F, G)

HUVUDRÄTTER

. K Ö T T .

11. Oxpytt

med rödbetor och stekt ägg (Ä)

12. Köttbullar

med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, Ä)

13. Fläskpannkaka

med rårörda lingon (F, G, L, Ä)

14. Falukorv

med broccoli och stuvade makaroner (F, G)

15. Lasagne al forno

på nöt- och baljväxtfärs med tomat- och basilikasås (G, L, Ä)

MENY

E - K O S T
M I N D R E P O R T I O N E R

. V E G E T A R I S K T .

1. Tikka masala

med basmatiris (Vegan)

2. Fransk grönsaksgröta

med vita bönor och potatis (Vegan)

. F I S K .

3. Västerbottensostgratinerad sej

med hummersås och potatismos (L)

4. Fransk fiskgröta

med lax, sej, musslor, räkor, rotfrukter och örter, serveras med aioli (Ä)

5. Havets Wallenbergare

med ärtor, kokt potatis och vitvinsås smaksatt med gräslök (G, L, Ä)

6. Laxpudding

med pepparrotssmör, ärtor och citron (L, Ä)

. F Å G E L .

7. Tomat- och kycklingsoppa

med risoni (L, G)

8. Kyckling "coq au vin"

med pärllock, rökt sidfläsk champinjoner och potatismos (F, L)

9. Kycklingfärsbiff

med gräddsås, potatis, morötter och svartvinbärsjelé (L, Ä)

10. Kycklingpasta

med ört och senapsås (G)

DESSERTER

1. Kladdig chokladkaka

med hallonsås (Ä)

2. Frukt sallad

med vaniljesella (L)

3. Signaturs vaniljglass (L, Ä)

4. Svensk fika

två sorters småkakor (G, L, M, Ä)

5. Signaturs cheesecake (G, L, Ä)

6. Chokladmousse

med rostad vit choklad (L, Ä)

7. Säsongens paj

med vaniljsås (G, L, Ä)

8. Klassisk ostkaka

med rårörda bär (blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, M, Ä)

9. Chokladboll med kokos (G)

10. Två sorters hårdostar

med fikonmarmelad och saltiner (G, L)



F – Innehåller fläsk

G – Innehåller gluten

L – Innehåller laktos

M – Innehåller mandel

S – Kryddstark

Ä – Innehåller ägg

Allergisk- prata med oss i personalen!

Ris eller ros?
Berätta om din måltidsupplevelse.



APPETISERS

- 1. Västerbottens cheese pie**
with pickled red onions (G, L, E)
- 2. Potato and leek soup**
with a cheese puff pastry stick (G, L, E)
- 3. "Skagen" creamy prawn and dill mix**
on dark rye bread with lemon (G, E)
- 4. "Gubbröra" egg and anchovy salad**
with dark rye bread (pumpernickel) (G, L, E)
- 5. Flatbread slices**
with sun-dried tomato cream and pumpkin seeds (G, L)
- 6. Artichoke**
with bacon crème on thin rye cracker (P, L, E)
- 7. Meat pâté**
with Cumberland sauce and cornichons (P, E)
- 8. Charcuterie platter**
with dry cured ham, salami, spicy chorizo,
marinated olives and crostini (P, G)

MAIN COURSES

. MEAT .

- 11. Swedish hash**
served with beetroots and fried egg (E)
- 12. Meatballs**
with rich gravy served with sugared lingonberries,
pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, E)
- 13. Oven baked pancake**
with smoked ham and preserved lingonberries (P, G, L, E)
- 14. Swedish falu sausage**
with broccoli and stewed macaroni (P, E)
- 15. Lasagna al forno**
with beef and legume mince, served with tomato
and basil sauce (G, L, E)

MENU

E - DIET
SMALLER PORTIONS
. V E G E T A R I A N .

- 1. Tikka masala**
with basmati rice (Vegan)
- 2. French vegetable stew**
with white beans and potatoes (Vegan)

. F I S H .

- 3. Västerbottens cheese gratinated saithe**
with lobster sauce and mashed potatoes (L)
- 4. French fish casserole**
with salmon, saithe, mussels, shrimps, root vegetables and herbs,
served with aioli (E)
- 5. Seafood pattie**
with green peas, boiled potatoes and white wine sauce
flavoured with chives (G, L, E)
- 6. Salmon pudding**
with horse radish butter, green peas and lemon (L, E)

. C H I C K E N .

- 7. Tomato and chicken soup**
with risoni (L, G)
- 8. Chicken "coq au vin"**
with pearl onions, smoked pork, mushrooms
and mashed potatoes (P, L)
- 9. Minced chicken pattie**
with cream sauce, potatoes, carrots and black currant jelly (L, E)
- 10. Chicken pasta**
with herb and mustard sauce (G)

DESSERTS

- 1. Sticky chocolate cake**
with raspberry sauce (E)
- 2. Fruit salad**
served with vanilla curd cheese (L)
- 3. Vanilla ice cream à la Signatur (L, E)**
- 4. Swedish fika**
two sorts of biscuits (G, L, A, E)
- 5. Cheesecake à la Signatur (G, L, E)**
- 6. Chocolate mousse**
with roasted white chocolate (L, E)
- 7. Pie of the season**
served with custard (G, L, E)
- 8. Traditional Swedish cheesecake**
with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry)
and whipped cream (G, L, A, E)
- 9. Chocolate ball with coconut (G)**
- 10. Two kinds of hard cheese**
served with fig marmalade and crackers (G, L)



L – Contains lactose
G – Contains gluten
E – Contains eggs
A – Contains almonds
P – Contains pork
S – spicy

Allergic- talk to
us staff members!

Tell us about your
dining experience.

