

MAT



Förrätter

= Dryckesrekommendation

Hummersoppa en krämig soppa med picklad fänkål & minikavring

135:-
(G / L)

Côtes du Rhône Blanc / 129:- / 645:-

Carpaccio en klassiker med ruccola, pinjenötter, balsamico olivolja & Parmesanost

159:-
(N)

Beaujolais Les Griottes / 128:- / 640:-

Löjroms Våffla med syrad grädde toppad med gräslök, rödlök & citron (KAN BLI VEG)

175:-
(G / L)

Solitär Riesling Trocken / 108:- / 540:-

Råbiff på nötinnanlår med picklad gulbeta dijonnaise, toppad med Pecorino, friterad kapris & Lantchips

145:-
(L)

Giesen Pinot Noir / 118:- / 590:-

Betor Biffstyle en vegetarisk råbiff på rödbeta med picklad gulbeta, djionaise, Pecorino, friterad kapris & Lantchips

129:-
(L / VEG)

Giesen Sauvignon Blanc / 124:- / 620:-

Varmrätter

Hjortytterfilé med smörstekt, svamp, pommes anna & lingonsky,

269:-
(L)

Ravenswood Zinfandel / 119:- / 595:-

Oxfile Tournedos 180g, med potatisgratäng smörstekt svamp, rödvinssky bearnaise & grillade kvisttomater

369:-
(L)

Svenskt kött från Siljans Chark

Gaia Malbec / 142:- / 710:-

Entrecôte 300g serveras med pommes frites rödvinssky bearnaise & grillade kvisttomater

395:-
(L)

Svenskt kött från Siljans Chark

Tolmer Cabernet Sauvignon / 124:- / 620:-

Ångad Sejrygg med blåmusselsås smörstekt svamp, serverat med en rotselleripuré

245:-
(G / L)

Côtes du Rhône Blanc / 129:- / 645:-

Örtbakad Rödingfilé med Sandefjordssås serveras med en rotselleripuré.

269:-
(G / L)

Trapiche Oak Cask Chardonnay / 105:- / 525:-

Ugnsbakad Spetskål med gratinerad Pecorino, en krämig färskostkräm & hasselnötter

189:-
(G / L / VEG)

Trapiche Oak Cask Chardonnay / 105:- / 525:-

Risotto med smörstekt svamp, bakad pumpa pinjenötter & Parmesan

199:-
(G / L / VEG)

Giesen Pinot Noir / 118:- / 590:-

Barnmeny upp till 12 år

Oxfile serveras med pommes frites & bearnaise

110:-
(L)

Örtbakad Rödingfilé med rotselleripuré

110:-
(L)

Risotto med svamp & Parmesan

110:-
(VEG)

Dessert

Äppelsufflé en klassisk sufflé serverat med kardemummaglass

139:-
(G / L)

Carmes du Sautern 4cl 120:-

Crème brulée med myltade kanel-lingon

129:-
(G / L)

Moscato d'Asti 4cl 85:-

Ugnsbakad Brieost med timjan chili & honung serveras med crostrinis

139:-
(G / L)

Pasqua Ripasso / 116:- / 580:-

Choklad Mousse med hallon coluis & mandelflarn

129:-
(G / L)

Moscato d'Asti 4cl 85:-

MUNKTELLSKA HUSET

FALUN

ÅSGATAN 31



N = Nötter
L = Laktos
G = Gluten
Veg = Vegetarisk

Allergener & innehåll ?
Fråga din servis!