

MANDEL

Alla rätter serveras i halvportion. Vi rekommenderar 2-3 rätter per person. Önskar du specialkost eller vill veta mer om våra vegetariska alternativ? Fråga vad vi kan göra för just dig.

TARTAR FRÅN LAUKERGÅRDEN 50G 190:-

Råbiff på lättgravad hängmörat nötkött, Svedjankräm, picklad silverlök, hasselnötter, jordärtskockschips och vår egna soja.
Fabien Duveau Saumur,
Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 85:-

SNALVATTNE RINN 20G 255:-

Sikrom från Lövånger, souvaschips, schalottenlök, rostad löksmetana och gräslök.
Deutz Champagne, Brut Classic 149:-
How to just pick one pils, 44cl 125:-

LILLFÄNGSTEN 180:-

Tartar på regnbåge, regnbågsrom, picklad rättika, brödkrisp och gräslöksmajonnäs.
Erdener Treppchen Riesling Kabinett
2022, Tyskland 136:-
How to highlight IPA, 33cl 110:-

SVARTROTEN 180:-

Sotad svartrot, brynt smör-hollandaise, saltrostade mandlar, granskottsolja och citrontångpärlor.
Bourgogne Côte d'Or Chardonnay 2020, Frankrike 136:-
Hop on Ipa, 33cl 129:-

PALTSCHWIMEN 185:-

Mandels palt, sirapskokt Vindelnrökt sidfläsk, lingonkräm, brynt smör, stekta kantareller och krispig renlav.
Fabien Duveau Saumur,
Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 85:-

ANKLEVER 85:-

Mandels smörstekta brioche med anklever- och Karljohanssvampskum.
Côtes du Rhône Les Abeilles Blanc
2020, Frankrike 127:-
Deutz Champagne, Brut Classic 149:-

PÖLSAN 165:-

Friterad pölisa, variation på Västerbottensost, lökmarmelad med Vindelnrökt sidfläsk och picklad rödbeta.
Markus Molitor Haus Klosterberg,
Pinot Noir 2018, Tyskland 155:-
Chardonnay Reserve Laroche 2021, Frankrike 146:-

GAHKKUN 250:-

Samiskt glödbakat bröd med rökt älghjärta, Västerbottensostkräm, torrkött, råhyvlat selleri och tjärsirap.
Fabien Duveau Saumur,
Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-
Brunello di Montalcino 2018, Ita. 166:-

TVESOVEL 295:-

Köttmacka med grillat hängmörat nötkött från Laukergården, stuvade kantareller och friterad schalottenlök på Mandels brioche.
Montes Alpha,
Cabernet Sauvignon 2016, Chile 141:-
Brunello di Montalcino 2018, Ita. 166:-

HÖSTDRÖMMEN 285:-

Grillad detalj från hjort, potatisrösti, grönsaker från höstens skörd i grillat nässelsmör och viltsky.
Montes Alpha,
Cabernet Sauvignon 2016, Chile 141:-
How to highlight IPA, 33cl 110:-

FLÄKSIDAN FRÅN JÄRVTJÄRN 270:-

Fläksida med jordärtskockspuré, svampbuljong, friterad schalottenlök och rökt svampolja.
Fabien Duveau Saumur,
Cabernet Franc 2021, Frankrike 142:-
The Wood Hotel Lager, 33cl 85:-

MANDEL

KARRA

GOTTBITN 115:-

Honungsglass med honung från trakten, kanelkaka, hjortronmylta, kanderade mandlar och Karljohanssnö.

Tokaij Blue Label, 5 puttoynos, 5cl 110:-

BRANO VE CHOKLAD 115:-

Hasselnötsbrownie, havtornssorbet, havtorns- och hjortronkräm och chokladjord.

Tokaij Blue Label, 5 puttoynos, 5cl 110:-

MANDELKAKAN 110:-

Blåbärskompott, brynt smörkräm, mandelsmul och vallmomaräng.

Granello, 5cl 110:-

SNACKS

RÖKTA MANDLAR 45:-

MANDELS CHIPS MED DIPP 55:-

CHARKEN 135:-

Norrländsk chark, fråga vad vi erbjuder just idag.

Serveras med grillat bröd, vårt eget rågknäcke och Svedjankräm.

OSTBITEN 45:-

Fråga vad vi erbjuder just idag.
Serveras med vårt eget fröknäcke och säsongens marmelad.

MANDELBAREN

Baren håller öppet samma dagar som restaurangen från kl.16.
Njut av gott i glaset och något från vår snacksmeny.