



MENY

LÖDGEN
TÄNNDALEN

HÖRNET

Här möts klassiska rätter och moderna smaker i en avslappnad miljö. Med lekfullhet och hantverksskicklighet skapas nya, knasiga tolkningar av välkända favoriter. Tradition möter innovation – varmt välkommen att smaka!

CHEF'S CHAOS

Kaos, kärlek och kockens knasiga favoriter. 5 rätter med dryck.

Tartar på ren med dryck

Råaka med dryck

Ärtsoppa med dryck

Fisk från Tänn dalen med dryck

Jordgubbar & rabarber med dryck

1 095 kr

MELLANRÄTTER

Hörnets bröd för två personer 72 kr

Hembakt bröd serveras med vispat brynt smör, hummus på cashewnötter och en svensk klassiker: gubbröra.

Dryckeskompis: Härjebrygg 15 cl 35 kr.

En "liten jävel" 69 kr

Vårt egna öl från Härjebrygg eller en "liten jävel". Funkar alltid!

Kåldolmar 148 kr

Rullad kål fylld med skogens hemligheter, rödvinsemulsion, körsbärssky samt puffat svart ris.

Dryckeskompis: Fogliati - Dolcetto 95 kr

Vår vän Annalisa från Piemonte gör denna guldklimp. Dolcetto betyder "den lilla söta", och små söta toner hittas lätt i vinet.

Tartar på ren från Jillie 148 kr

Hackad och marinerad med jämtländska smaker. Serveras med picklade kantareller, friterad renlav och eldad björkmajonnäs.

Dryckeskompis: Bonne Fortune - Pinot Noir 85 kr

Kryddig Pinot från Savoie, Franska Alperna.

Anka à l'Orange med svensk touch 135 kr

Grillad anka med karamelliserad brysselkål, havtorn och sotad endive.

Dryckeskompis: Quinta do Vale Meão - Meandro 145 kr

Portugisiskt rödpang när det är som bäst.



MENY

LÖDGEN
TÄNNDALEN

HÖRNET

MELLANRÄTTER

Råraka 125 kr

En svensk klassiker med en twist! Serveras med Kalix löjrom, rödlök och brynt smörcreme.

Dryckeskompis: Cremant från Jean Bourdy 75 kr

Svårt att vara ödmjuk när vingården varit i familjen i över 400 år. Cool producent och elegant Cremant.

Fisk från Tännaldalen 155 kr

Det bästa från två världar! Smörstekt regnbåge från Tännaldalens Fiskrökeri med rödbeta och getost från Tivars Gårdsmejeri.

Dryckeskompis: Haart - Riesling 95 kr

Vårvintern och Riesling hör ihop - vare sig du vill eller inte!

Griskind 145 kr

Confiterad i ankfett - syndigt gott. Serveras med Västerbottensost, smälök och körsbär.

Dryckeskompis: Usseglio - Amandiers 90 kr

Nedklassificerad Châteauneuf-du-Pape från Rhônealdalen. Härlig frukt och syra sätter 'knorr' på denna rätt.

Ärtsoppa 87 kr

Reducerad till perfektion! Serveras med sidfläsk och timjan.

Dryckeskompis: Gustav Wolkes Punsch (est. 1896) 85 kr

Wolke gjorde för punsch vad Ankie Bagger gjorde för popmusiken - ett kort men oförglömligt intryck.

Vit sparris 155 kr

Det vita guld från Tyskland. Serveras på klassiskt vis med hollandaise, forellrom och kavring.

Dryckeskompis: Heyman Löwenstien - Schifferterassen 120 kr

Mallen för Moselriesling enligt oss. Härliga petroleumtoner - precis som Riesling SKA smaka!

Ravioli 165 kr

Väst kustinspirerad och fylld med krabba och gräslök. Serveras med mussel- och champagnebuljong samt grillad hummerstjört.

Dryckeskompis: Pascal Clement - Meursault 175 kr

Klassisk Bourgogne från superproducenten Pascal Clement

Jorgubbar & rabarber 109 kr

Som ett gift par! Serveras med brynt mjölkprotein, rostad vit choklad och vaniljglass.

Dryckeskompis: Moscato di Asti från Palladino 60 kr

En härlig kombination med sommarens jordgubbar och rabarber.

Marängtårta 98 kr

Maräng, lingon och havtorn. Rullad som en rulltårta på en bädd av hallon. Vad mer kan man önska sig?

Dryckeskompis: Passito från Alto Piemonte 95 kr

Av producenten Rovellotti - ett utmärkt val!

Hjortronsoppa 135 kr

Serveras med salt kolaglass, harsyra, mascarpone och mandelbiskvier.

Dryckeskompis: Squarcialupi Vin Santo från Toscana 80 kr

Om du vill unna dig en flaska, rekommenderar vi den legendariska D'Yquem N2 (37,5 cl) för 1 395 kr.