



Förrätter

Grön ärtpannacotta (vegansk)

Med sotad purjolök, rotfruktschips och grönkål

110 kr

Variation på betor (vegetarisk)

Med rödbets- och getostcrème, lönsirap och ekologisk örtsallad

115 kr

Confiterad portabello (vegetarisk)

Med stekt shiitake, råhyvlad champinjon med tryffelmajonnäs och smulad gårdsost

125 kr

Ädelost från Vilhemsdal (vegetarisk)

Med grillat päron, surdegsbröd, rostade valnötter, samt champagne- och persikovinaigrette

125 kr

Gravad Fjordlax

Med rödbeta, citron och getostdressing, primörer och ekologiska skott

130 kr

Sotad lax

Med vispad ricotta, honung, picklade senapsfrön och syrad gurka

135 kr

Bakad Röding

Med brynt smör, pepparrot, äpple, friterad kavring och forellrom

135 kr

Tuna Tataki

Med grönt äpple, kallrökt soya, rättika, garicrème och rostad vitlök

135 kr



Tunt skivad pilgrimsmussla

Med emulsion på brynt smör, bakade blomkålsbuketter och puffad quinoa
140 kr

Ceviche på vit fisk

Med blodgrape, torkade tranbär, dillolja och marinerad fänkål
140 kr

Westers Skagenröra

Med forellrom serveras med smörstekt brioche, dill och citron
140 kr

Halstrad salmalax

Med färsk mango, friterad grönkål samt sås på avokado, lime och koriander
145 kr

Kryddstekt hjortfilé

Med Västerbottensflarn, portvinsreduktion, jordärtskockspuré och timjansgremolata
155 kr

Oxcarpaccio

Med friterad kapis, Grana Padano, rostade pinjenötter och rapsolja med ekologiska skott och örter
155 kr

Halloumirårika

Med löjrom, picklad lök, crème fraiche samt ekologiska örter
165 kr



Huvudrätter

Ibericokarré

Med sås på rosépeppar och vitt vin. Lökfrästa skogschampinjoner och sidfläsk
Serveras med gratäng på Gotländska rotsaker
165 kr

Salviastekt majskyckling

Med chèvrecrème, vitlöksbakad potatis samt prosciuttokrisp serveras med
tomatbakade grönsaker
185 kr

Sticky lemon chili chicken

Serveras med tunnhylade rotsaker, soya, sesam och kimchimajonnäs samt
krispigt ris och asiatisk broccoli
185 kr

Rökt mandelpotatis (vegetarisk)

Med bakad blomkål serveras med sotad lökcrème, 63°C ägg, smörbönor i
oreganoolja samt puffad quinoa och syrad gurka
195 kr

Grillad lax

Med grönärtshummus, friterade kikärter, kimchimajonnäs, marinerad fänkål och
karamelliserade betor
195 kr

Helstekt kalvytterfilé

Med semitorkad plommontomat, gröna bönor, rödvinssås och Westers
potatisgratäng
210 kr

Halstrad röding

Med bakad persiljerot, sotad broccoli och handskalade räkor serveras med
jordärtskocksås, dillolja och potatispuré
210 kr





Saltbakad rotselleri (vegetarisk)

Med ekologisk potatismuffin, dragonemulsion, rödkål och silverlökschutney serveras med krispig shiitake, västerbotten och rostade hasselnötter

210 kr

Westers sojabiff (vegetarisk)

Med färsk grön sparris, picklad rödlök, rödvinsreduktion och gratäng på rotfrukter från Stora Tollby Gård

215 kr

Fänkålsstekt kalvkotlett

Med variation av kål, sås på calvados och karamelliserade äpplen samt vitlöks- och örtbodyakade rotfrukter

225 kr

Grillad oxfilé

Med karamelliserad schalottenlökskräm, potatis- och västerbottenskaka, timjansky samt ett krispigt fräs på svamp, pancetta och haricot verts

235 kr

Stekt hjortytterfilé

Med krispig ostronskivling, Gotlandsbetor, rosmarinreduktion och terrin på svamp och potatis

250 kr

Helstekt entrecôte

Med Westers bearnaise på ekologiska ägg, rödvinssås, tomatsallad med Ekeröört samt vitlöksrostad potatis

265 kr

Lättrimmad torskrygg

Med smörad sås på havskräftor och krandill, morotslindad färsk sparris, halstrad havskräfta och puré på mandelpotatis och palsternacka

285 kr



Hängmörad oxfilé från Svartådalen

Med sås på kantareller och calvados, bakade smålökar och betor från Stora Tollby gård, samt potatis- och Västerbottenkaka

325 kr

Hängmörad biff

Med örtsmör, bakade kvisttomater, vaxbönor och rotfruktsgratäng

335 kr

Dessерter

Skånsk äppelkaka (vegetarisk)

Med vaniljsås

85 kr

Westers cappuccinopannacotta

Med Italiensk maräng och chokladdoppad mandelskorpa

90 kr

Citronposset (vegetarisk)

Med frostad mynta och råsockerkanderade nötter

105 kr

Westers rabarberpaj (vegetarisk)

Med toscatäcke och vit chokladsås

105 kr

Kanelkokta rabarber (vegetarisk)

Med kardemummamaräng, knäcksmulor och vaniljsås

105 kr



Citrondonuts (vegetarisk)

Med kanderade popcorn, vaniljkräm och färska blåbär
110 kr

Kladdkaka (vegetarisk)

Med flädergrädde, havtornscurd och hallonkrisp
115 kr

Westers sundae (vegetarisk)

Med två sorters chokladmousse, maräng och bananchips
115 kr

Sockerkaka (vegetarisk)

Med choklad- och mintmousse, blåbärskompott och färska hallon
115 kr

Öppen pavlova (vegetarisk)

Med maräng, citron och hallon
120 kr

Violpannacotta (vegetarisk)

Med lakritsglace och bakade lakritsflarn
120 kr

Sallad på färska bär och frukter (vegetarisk)

Med rostad cocos, saltkola och karamelliserad brioche
120 kr

Chokladkola på browniebotten (vegetarisk)

Med färska bär, hallonsås och bakad vit choklad
120 kr

Chokladmousse (vegetarisk)

Med vaniljsmörkräm med smak av hasselnöt, vinkokt persika
och chokladpuffat ris
135 kr





Ostar från Vilhemsdals gårdsmejeri (vegetarisk)

Med ingefärskokt päron, hembakat knäcke, rabarbermarmelad och druvor
145 kr

Minidesserter

Handgjord petit four (vegetarisk)

35 kr

Handgjorda tryfflar (vegetarisk)

Kökets handgjorda, härliga tryfflar med smak efter säsong
40 kr

Mousse i litet glas (vegetarisk)

Hallon
Mörk choklad
Vit choklad
Smultron
Svarta vinbär
Vit persika
Citrongräs
Ingefära och lime
40 kr

Pannacotta i snapsglas

Hallon med bär
Vanilj och fläder
Latte med italiensk maräng
Saltlakrits och hallon
Yusu och lime
Ananas och rostad kokos
40 kr



Desserttapas

- Kaffemascarpone cookie (vegetarisk)
- Sjuden citronkräm i liten skål (vegetarisk)
- Chokladriskaka
- Tortilla Nutella med färskt hallon (vegetarisk)
- Äppelpajtortilla med kanel och vanilj (vegetarisk)
- Marshmallowkaka med chokladrippel

40 kr

Desserter i marmeladburk

- Jordgubbstårta (vegetarisk)
- Banoffe pie i glas med kola och choklad (vegetarisk)
- Rabarberkompott, vanilj och knäckig kardemummacrisp (vegetarisk)
- Pannacotta på saltkola med choklad och färska bär
- Chokladpannacotta med kanderade nötter
- Snickers cheesecake (vegetarisk)
- Äppelpaj med knäckig kardemummacrisp (vegetarisk)
- Vaniljkokta färska frukter med fläderyoghurt (vegetarisk)

65 kr

Alla priser är exkl. moms