

**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

Råraka med dryck

Ärtsoppa med dryck

Fiskgratäng 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 gröna ärtor 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!

**"F\*CK Findus" Fiskgratäng 160 kr**

Svensk husman på vårt sätt! Serveras med grillad hummer, pocherad piggvar, krabba och en krallig hummersås.

**Dryckeskompis: Pascal Clement - Meursault Les Vireuil 175 kr**

Klassisk Bourgogne från superstjärnan Pascal Clement.

**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.

**Stuvade makaroner 85 kr**

Prima pasta med tryffelbechamel, ett berg parmesan och generöst med färsk tryffel.

**Dryckeskompis: Rosso från Siro Pacenti 85 kr**

Bästa Rosson från Montalcino? "Juicy" och hög syra. Helgrym!

**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.

### **Ren från Jillie 175 kr**

Extremt lokala råvaror! Serveras med messmör, grönkål och vinbär.

### **Dryckeskompis: Barolo - Raineri 140 kr**

Klunkvänlig Barolo med syra och lakritstoner som matchar messmör och vinbär perfekt.

### **Ärtsoppa 87 kr**

Reducerad till perfektion! Serveras med sidfläsk och timjan

### **Dryckeskompis**

### **Gustav Wolkes Punsch (est. 1896) 65 kr**

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

### **Majskyckling 125 kr**

Tillagad med en mix av gamla och nya metoder. Serveras med rostad kycklingbuljong, kålrabbi och gnocchi. Fråga efter sked!

### **Dryckeskompis: Bonne Fortune - Pinot Noir 85 kr**

Kryddig Pinot från Savoie, Franska Alperna.

### **Rotselleri 128 kr**

Saltbakad, smörbakad och inbakad! Serveras med tryffelsmör, kål, mandel och mer tryffel.

### **Dryckeskompis: Usseglio - Amandiers 80 kr**

Juicy Rhône-vin, med delar av druvorna från Châteauneuf-du-Pape.

### **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.

### **Päron 95 kr**

Vinkott 80-talsklassiker på vårt sämsta vin, men odödligt gott! Serveras med mörk choklad, mint och mynta.

### **Dryckeskompis: En kopp svart kaffe och en 4:a Mintuu 90 kr**

### **Stekt kanelbulle 115 kr**

Serveras med vaniljsås och pistage. Mer behövs inte!

### **Dryckeskompis: Domaine F&L 85 kr**

Ett häftigt vinprojekt från Loire. Smaka, njut och lägg till i minnesbanken.