



OST / CHEESE

En bit ost från ostvagnen
One piece of cheese from our selection
85

Tre valfria bitar ost från ostvagnen
Three pieces of cheese from our selection
195

DESSERTER / DESSERTS

Mandelkaka med vallmo, lemon curd, bränd maräng och blåbärssorbet
Almond cake with poppy seed, lemon curd, burnt meringue and blueberry sorbet
180

Chokladmousse med färska hallon, smulad sirapskaka samt hallonsorbet
Chocolate mousse with fresh raspberries, caramel biscuit crunch and raspberry sorbet
175

Crème brûlée
140

Vaniljglass / Vanilla ice cream
Serveras med ljummen chokladkolasås & mandelflarn
Served with tempered chocolate caramel sauce & almond tuile
155

En kula glass eller sorbet / A scoop of ice cream or sorbet
65

Chokladtryffel / Chocolate truffle
55

Pralin / Praline
45



FÖRRÄTTER / STARTERS

Ostron / Oysters
75

Oscietra Caviar 50 gr
Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök och smörstekt toast
Served with sour cream, red onion, chives and butterfried toast
1495

Handgjord Löjrom från Kalix / Artisan Bleak Roe from Kalix
Serveras med gräddfil, rödlök, gräslök, citronkräm och krispig potatiskaka
Served with sour cream, red onion, chives, lemon crème and crispy potato cake
30 gr 395 / 60 gr 775
With Oscietra Caviar **50 gr 1495**

Hummer/ Lobster
1/2 Irländsk Hummer med dillmajonnäs och grillad foccacia
1/2 Irish Lobster with dill- mayonnaise and grilled focaccia
420

Tonfisk á la Bernadine/ Tuna á la Bernadine
Tunt bankad tonfisk med anklevermoussé på crostini
Tuna carpaccio with foie gras on crostini
325

Kräftsoppa/ Crayfish Soup
Med mouesseline på Piggvar och Oscietrakaviar
With Turbot mousseline and Oscietra Caviar
355

Wedholms Silltallrik /Wedholms Herring Serving
245

Kantarelltoast med grädde och picklad silverlök
Chantarelle toast with cream and pickled silver onion
295



WEDHOLM'S SIGNATURE FRICASSÉ

Piggvar, Sjötunga, Hummer och Kammussla i Champagnesås
Turbot, Sole, Lobster, Scallop in Champagne sauce
1395

SJÖTUNGA / SOLE

Sjötunga Meunière / Sole Meunière
895

Pocherad hel Sjötunga för 2 Personer/ Poached whole Sole for 2 People
Serveras med Champagnesås, grönsaksknyte och oscietra caviar
Served with Champagne sauce, vegetable bundle and oscietra caviar
1695

Grillad hel sjötunga på ben / Grilled whole sole on the bone
Serveras med kantareller, schalottenlök och Café de Paris-smör
Served with green asparagus, tomato & Café de Paris- butter
895

PIGGVAR / TURBOT

Kokt Piggvar på ben / Steamed Turbot on the bone
Serveras med riven pepparrot, räkor & brynt smör
Served with grated horseradish, shrimps and browned butter
875

Grillad Piggvar på ben / Grilled Turbot on the bone
Serveras med potatistfondant, baconlindad haricots verts & grönpepparsås
Served with potato fondant, bacon wrapped green beans & green pepper sauce
895

Parmesangratinerad Piggvarsfilé / Parmesan gratinated fillet of Turbot
Serveras med kammusslor, sauterad babyspenat & champagnesås
Served with scallops, sautated baby spinach & champagne sauce
920



MARULK / MONKFISH

Grillad Marulk / Grilled Monkfish
Serveras med kantareller, ärtor, picklad gurka och skaldjurssås
Served with chantarelle, peas, pickled cucumber and shellfish sauce
595

HÄLLEFLUNDRA / HALIBUT

Pocherad Hälleflundra/ Poached Halibut
Serveras med riven pepparrot, räkor och smält smör
Served with grated horseradish, shrimps and melted butter
520

KÖTT / MEAT

Entrecôte
Serveras med Café de Paris-smör och tomatsallad
Served with Café de Paris- butter and tomato salad
720

VEGETARISKT / VEGETARIAN

Risotto
Serveras med bondbönor, gremolata, kronärtskocka och tomat
Served with broad beans, gremolata, artichoke and tomato
325

EXTRA TILLBEHÖR / SIDES

Champagnesås/Champagne sauce	100
Oscietra Caviar 10 gr	245
Löjrom / Bleak Roe 10 gr	125
Forellrom / Trout Roe 10 gr	70
Blandad Sallad / Mixed Salad	85
Potatiskaka / Potato Cake	75