

## Carins Krog meny 2011

### Förrätt

#### Carpaccio

Landöröding, kronärtskocka, krasse och havtornsvinegrett  
145:-

#### Tartar på ren

Rödbeta, kapriscrème och vaktelägg  
159:-

#### Oxsvanssoppa

Consummé, stor ravioli fylld med oxsvansskött, örter och kantareller  
95:-

#### Friterad färskost

Gulbeta, fikon och balsamico  
129:-

### Huvudrätter

#### Jämtländsk Rödingask

Halstrad & rökt röding, mandelpotastispuré, blåmusslor, vitvinssås, (velote) mesost  
265:-

#### Reninnanlår

Potatis & parmesankaka, kantareller, rökt sidfläsk och lagerbladssky  
295:-

#### Knaperstekt fläksida

Mandelpotastispuré, ölbräserad persiljerot, syrad fänkål och rödvinskyl  
149:-

#### Hängmörad entrecote, 250 gr svensk

Fylld minipaprika, friterad potatis och husets bearnaisesås  
295:-

### Desserter

#### Hjortrongazpacchio

Choklad och valnötsvårrulle  
85:-

#### Crème Brulé

Inlagd päron och lingon  
85:-

#### Munkar

Jordgubbscrème och vaniljglass  
85:-

#### Chokladtryffel

Bärkompott  
49:-

#### 3 x Ostar från Jämtland,

135:-

#### Dagens Sorbetkula

35:-