
FÖRRÄTTER

Endive

Endivesallad, kronärtskockshummus, kalmataoliver & "fattigmansparmesan"
185:-

Terrassen, Grüner veltliner,
Niederösterreich, Austria



Muré, Pinot gris
Alsace, Frankrike



Eldost

Friterad Eldost från Vuollerim, sallad, vår caesardressing & "fattigmansparmesan"

195:-

Lander-Jenkins, Chardonnay,
Napa Valley, USA



Aix rosé, Grenache, Syrah & Cinsault
Provence, Italien



Röding

Rökt röding, morotskräm, forellrom, potatis- & gurksallad

205:-

Gaisberg Birgit Eichinger, Chardonnay
Kamptal, Österrike



Alexandre Gauvin, Chardonnay
Bourgogne, Frankrike



Löjrom

Löjrom från Kalix, krispig potatis, smetana äggula & rödlök

225:-

Alexandre Gauvin, Pinot Noir
Bourgogne, Frankrike



Pauly Generations, Riesling
Mosel, Tyskland



Souvas

Carpaccio på rökt ren, pannbröd, ramlöksmajonnäs, kapris & svensk hårdost

205:-

Alexandre Gauvin, Pinot Noir
Bourgogne, Frankrike



Passo Sardo, Cannoau, Carinano & Bovale sardo
Sicilien, Italien



Bor du inte hos oss men är ändå sugen på att äta en middag i Brasserie Fjällköket?
Inga problem, boka bord 0980 401 00 eller maila oss på brasseriet@abiskomountainlodge.se