

APPETIZERS

SAFFRON SCENTED SEAFOOD SOUP

Saffransdoftande mustig soppa av grädde, vitt vin, saffran, grönsaker, lax & räkstjärter.

62:-

GRAND SLAM NACHOS

Spröda tortillachips med smält cheddarost, guacamole, salsa, crème fraiche med sweet chili, isbergssallad, rödlöksringar & jalapeños.

Lagom för 3-4 personer.

98:-

OLD-FASHIONED MARINATED SALMON

Gravad lax på gammaldags vis med honungssötad senapssås & dill. Serveras med tunnbröd.

68:-

Är du allergisk?

Prata med vår personal

MAINS

MOUNTAIN CHAR

Smörstekt fjällrödingsfilé med messmörssås. Serveras med champinjoner, råörda lingon & dillkokt potatis.

149:-

SIRLOIN STEAK

Rosastekt biffstek med gorgonzolasås, grillad majskolv, isbergssallad, rödlöksringar, friterad klyftpotatis, crème fraiche, vitlökssmör & blue cheese dip.

163:-

ESTRAGON CHICKEN

Halstrat kycklingbröst med dragonsås, melon, apelsin, isbergssallad crème fraiche & friterade potatisskruvar.

99:-

VEGETARIAN QUESADILLA

Grillad vetetortilla med mozzarella, isbergssallad, tomat, rödlök, sockermajs & saltorkade tomater. Serveras med crème fraiche, salsa & guacamole.

69:-

DESSERTS

MERINGUE SWISS

Komposition av maräng, banan, vaniljglass, lättvispad grädde och rostade mandelflarn

59:-

KEY LIME PIE

Paj gjord på digestivekex, smör, kondenserad mjölk, äggulor och Key Lime-juice.

Serveras med lättvispad grädde & färska frukter.

52:-

WARM CLOUDBERRIES WITH ICE CREAM

Varma hjortron med vaniljglass, lättvispad grädde & chokladdoppat tunnbröd

63:-

HOTELL HÖGA KUSTEN

30 ÅR

1994—2024



Hotell
Höga Kusten

RESTAURANG & KONFERENS