



FÖRRÄTTER / STARTERS

VÅRA EGNA PÅSKINSPIRERADE SILLAR OUR OWN EASTER INSPIRED HERRING

Sharingfat/Sharing plate. Min 2 pers
295 SEK / person

Norrländsk Isad löjrom - Björkeldad öring - Ekologisk Vispad färskost - Surdegsbröd
Swedish bleak roe - Smoked char - Organic Cream Cheese - Sourdough bread

-

HÄRGJORD GRAVAD FJORDLAX MARINATED SWEDISH SALMON

155 SEK

Granskott - Ljummen Hollandaise på gårdsägg - Färsk sparris
Spruce shoots - Lukewarm sauce hollandaise - Seasoned fresh asparagus

-

RÅBIFF PÅ JÄMTLÄNSK OXE TARTAR MADE FROM BEEF TENDERLOIN

159 SEK

Pocherat vaktelägg - Cidervinäger mayo - Rotfruktscrunch
Poached quail eggs Chives - Mayonnaise flavoured with mustard
and apple cider vinegar - Root vegetable chips

-

SOTAD GETOST FRÅN SKÄRVÅNGEN LOCAL SMOKED GOAT CHEESE

149 SEK

Lavendelhonung - Rosvinaigrette - Confit på tomater
Lavender honey - Vinaigrette made with Swedish wildflowers - Confit tomatoes



VARMRÄTTER / MAINS

LÅGTEMPERERAT DILAMM FRÅN JÄMTLAND SLOW COOKED SPRING LAMB FROM JÄMTLAND

289 SEK

Serveras med sås på röd Bordeaux & salvia och fondantpotatis
Served with sauce made with red Bordeaux wine & salvia and fondant potatoes

-

LJUMMEN INKOKT RÖDING SWEDISH ARCTIC TROUT

278 SEK

Årets syltade svamp - Rostad svartrot - Fiskfond med mild smak av kärnat smör
Serveras med vårens första nypotatis
Poached in fresh herbs and star anis- Wild pickled mushrooms & chanterelles
Roasted salsify- Fish consomme with fresh butter
Served with new potatoes

-

ROSASTEKT SVENSK KALVENTRECOTE PANFRIED VEAL RIBEYE

285 SEK

Kungsmussling - Choronsås
Serveras med side sallad
King oyster mushrooms - Sauce choron
Served with side salad

-

BAKAD EKOLOGISK BLOMKÅL ROASTED ORGANIC CAULIFLOWER

245 SEK

Grillad sticklökscremè - Varm fläderemulsion
Warm elderflower emulsion - Grilled spring onion cream



SKALDJURSPLATEAU 'LYSEKIL'

SHELLFISH PLATEAU

850 SEK / person

Smögenräkor - Krabba från Lysekil - Havskräftor från Grebbestad

Hummer - Gravad lax - Ostron - Gräddfil - Citron - Aioli

Surdegsbröd - Finhackad gräslök - Rödlök.

Prawns from Smögen - Crabs from Lysekil - Langoustine from

Grebbestad - Lobster - Cured salmon - Oysters

Served with traditional condiments

Vi är mycket stolta över att vara det enda Hotell i Jämtland som får levererat färska skaldjur/fisk direkt från Göteborgs fiskauktion, 4 dagar i veckan. Våra Fisk & Skaldjur håller en särskilt hög kvalitetsnivå. Då auktionen är stängd på lördagar och söndagar, serveras vår skaldjursplateau på tisdagar-lördagar.

Beställes senast 24 timmar innan servering

To be ordered 24hrs before service

DESSERT / SWEETS

CRÈME BRÛLÉE PÅ VÅRT VIS

CRÈME BRÛLÉE

129 SEK

Serveras med härgjord glass på gräddfil & björnbär

Served with our own Ice Cream flavoured with blackberries and sour cream

-

VÅR KONDITOR EVELINAS PRAINER

OUR PASTRY CHEF EVELINA'S CHOCOLATE PRALINES 'SURPRISE'

119 SEK

-

På Copperhill lägger vi stort fokus på ursprung av våra råvaror. Vi tror på närodlat samt Biodynamiskt och organiskt / Ekologiskt. Vi är stolta över vad Jämtland har att erbjuda i en mångfald och ett säreget eko-system. Våra medarbetare lägger mycket engagemang på att få fram s.k höga smaker utan att tillsätta starkare smakämnen, än den som finns naturligt i råvaran, samt att hitta smakhöjare i form av specifika viner till maten. Vi har ett nära samarbete med alla våra lokala odlare och producenter.

Vänligen fråga servisen om ev. allergener i rätterna.
Please ask your waiter about any allergens in the food.