

filosofi

*Vi inspireras av kök från
alla delar av världen,
men allt som oftast bottnar
vi i det jämtländska.*

*Och allra helst använder
vi oss av närproducerade
råvaror. Titta gärna på
nästa sida där det finns en
karta som lokaliserar våra
olika råvaruleverantörer.*

klassiker

**Jämtländska
charkuterier och ost**
serveras med löcpickles,
marmelad, knäcke 210

Tottebos viltköttbullar
med potatispuré, lingon
och pressgurka 170

**Brässerad oxkind från
Jämtlandsgården**
med varmrökt sidfläsk,
karljohansvamp och
potatispuré 210

~

Våra öppettider
restaurangen 18.00–23.00
baren 18.00–02.00

Bordsbeställning
tel 0647-506 20
web villatottebo.se

*Besök gärna vårt café,
BAHNHOF CAFÉ*
öppet alla dagar
11.00–17.00

~

förrätter

Älgcarpaccio
med marinerade lingon, enbärsmajonnäs,
rågbröd och senapskrasse 185

Rimmad norsk fjordlax
med syltad melon, söt tomatvinägrett, caviar och sojaböner 175

Sotade pilgrimsmusslor
med gurka och fänkål, fänkålskräm
samt rökt rapsolja och timjan 195

Tjäder
med svampconsommé och karljohansvamp,
kråkbär samt Triduraost 205

varmrätter

Stekt reninnanlår
smaksatt med bacon och rosmarin serveras med shiitakesvamp
och rotsellerifylld cannelloni samt buljong på röd druva 315

Halstrad röding
med confiterad potatis, kronärtskocka och
gulbetor samt brynt vitlökssmör 280

Lammstek från Fjällbete
med syrlig spetskål och bakad kålrot,
bondböner samt vaniljsky med tranbär 265

Bakad torskrygg
serveras med räkor och musselskum, citron
och blomkål samt potatiskrokett 305

Stekt kalvrygg och havskräfta
med smörkokta svartrötter, tryffel- och sherryvinägersky
samt puré på persiljerott 290

desserter

Inkott svenskt vinteräpple
med vaniljvisp, maräng och knaprig müsli samt äppelmust 90

Chokladmousse på mandelbotten
med chokladglass och espressocurd 105

Mangoparfait
med hallonsorbet, lakrits och inkott mango 95

Lokala ostar
med marmelad och hemgjort knäcke 120

Godisskål
sötsura remmar, chokladbit, marshmallow
och chokladklubba 55

barnens meny

Biff

med örtsmör, rödvinsås och country fries 130/210

Pasta Bolognese 65

Pannkaka

med sylt och grädde 50

De flesta rätterna i stora menyn går bra att beställa som halva portioner.

Vaniljglass

med chokladsås 35/55

tottebos meny

Älgcarpaccio

med marinerade lingon, enbärsmajonnäs, rågbröd och senapskrasse

Bakad torskrygg

serveras med räkor och musselskum, citron och blomkål samt potatiskroket

Stekt reninnanlår

smaksatt med bacon och rosmarin serveras med shiitakesvamp och rotsellerifylld cannelloni samt buljong på röd druva

Gratinerad ädelost

med kaksmulor och björnbär

Chokladmousse på mandelbotten

med chokladglass och espressocurd

Meny 720

Fina viner 500

Finare viner 800

Vår meny är utformad för att lämpligast serveras till hela sällskapet.

~

Smaklig måltid!



- 1 Åredalen, Fjällbete
- 2 Åre, Stickans hjortron
- 3 Huså Bröd
- 4 Helgesjön, Åre Kafferosteri
- 5 Undersåker, Romo Trädgård, potatis; Kläppens potatis; Åre Chark & Deli, rökt färfiol och lammkorv
- 6 Mattmar, Sundsbackens Gård, smör
- 7 Börtnan, röding
- 8 Oviken Ost
- 9 Frösön, Sav, mousserande björkvin
- 10 Offerdal, Kättelbergets Gårdsmejeri
- 11 Landön, röding
- 12 Skärvångens Bymejeri
- 13 Hammerdal, Jämtlandsgården, oxkind
- 14 Samebyar runt Strömsund, renkalv
- 15 Örtagård Öst, Kälarne, frukt - och bärnektar
- 16 Funäsdalen, Bruksvallarnas Rökeri, älgalami