

Skaldjurs

Skaldjursplateau:	695 kr/pers.
Halv amerikansk hummer, halv krabba, rökta räkor, färska räkor, 2 ostron, aioli, senapmajonnäs, citron, mignonette.	
Ostron - Fine de Claire med mignonette och citron.	35 kr/st
Halv amerikansk hummer med aioli och citron.	265 kr
Halv krabba med senapsmajonnäs och citron.	135 kr
Rökta räkor (200 gr) med aioli och citron.	145 kr
Färska räkor (200 gr) med aioli och citron.	175 kr

Mousserande

Cava Ramiro II Brut Nature, Spanien	95 kr/395 kr
Pannier Brut Tradition, Champagne, Frankrike	130 kr/695 kr
Taittinger Brut Reserve, Champagne, Frankrike	995 kr
Taittinger Brut Reserve Magnum 1.5 l, Champagne, Frankrike	2 195 kr
Pommery Apanage Blanc de Blancs, Champagne, Frankrike	175 kr/1095 kr
Pol Roger Brut 2012, Champagne, Frankrike	1 295 kr
Dom Perignon Vintage 2009, Champagne, Frankrike	3 200 kr
Nosecco non-alcoholic 0,4% (20 cl), Frankrike	75 kr

Förätter

Toast Skagen på handskalade räkor med löjrom, rödlök, citron

och surdegbröd. Halv (Hel)
Rekommendation: Villa Minelli Pinot Grigio

Asiatisk råbiff på nötinnanlår från Dalsjöfors med vietnamesisk senap,

morot, srirachamajonnäs, friterad lök, rostade sesamfrön, böngroddar,

salladslök och koriander. Halv (Hel med pommes)

Rekommendation: Au pied du Mont Chauvre Pinot Noir

Grön sparrisvichyssoise med rökt pilgrimsmussla, tryffel, lökconfit och

rädisor. (Utan pilgrimsmussla)

Rekommendation: Sankt Annaberg Riesling No. 2 Hölle

Nya Dannekrogens fisktallrik med varmrökt lax, skagen, nubbesill,

gravad regnbåge med färskpotatis och knäckebröd.

Rekommendation: Mariestads Export & Ultö Snaps 5 cl

Rödbetscarpaccio med chèvre från Skärvångens bymejeri, senapsört,

rostade pumpakärnor, päron och Amaroneglaze.

Rekommendation: Friesland Premium Sauvignon Blanc

Gravad hjortytterfilé på whiskey & kanel med sommarprimörer,

hjortron & lingonvinaigrette och krispigt bröd.

Rekommendation: Les Coteaux Schisteux Séguret Côtes du Rhône

Fisk

Halstrad linfångad tonfisk "Nicoise" med savoykål, spenat, Niceoliver,

friterad ansjovis, haricots verts, dijonnaise, färskpotatis och bakat ägg.

Rekommendation: Au Pied du Mont Chauve Pinot Noir

Torskrygg Sous Vide med grön sparris, smörsås, syrad lök, ört & potatis-

stomp, kavring och rostade hasselnötter.

Rekommendation: Millet Chablis

Stekt strömming med brynt smör, rårörda lingon, citron och

mandelpotatispuré.

Rekommendation: Ship Full of Ipa 50 cl

Kött

Köttplateau för minimum 2 personer med ryggbiff, salsicca, iberico secreto,

tryffeldipp, rödvinssås, grönsparris, färsk lök och pommes.

Rekommendation: Hither & Yon Cabernet Sauvignon

Ryggbiff med tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås och pommes.

Rekommendation: Bolla Valpolicella Ripasso

Burgare på högrev med briochebröd, Kvibille extralagrad cheddar,

karamelliserad lök, saltgurka, gemsallad, tomat, tryffelmajonnäs och pommes.

Rekommendation: Proemio Syrah Reserva

Honung & tellicherrypepparglaserat honankbröst med supremesås,

rotselleripuré, bondbönor, grönt äpple & kungsmusseron.

Rekommendation: Ontanon Crianza Rioja

Vegetariskt

Halloumiburgare med briochebröd, karamelliserad lök, saltgurka,

gemsallad, tomat, srirachamajonnäs och pommes

Rekommendation: Bolla Valpolicella Ripasso

Rödbetsrisotto med blå kornblomsost, röda vinbär och friterad

jordärtskocka.

Rekommendation: Ontanon Crianza Rioja

Friterad svensk tempeh på gula ärtor med hoisinsås, picklad gurka,

syrlig kålsallad, glasnudlar, koriander och rostade jordnötter.

Rekommendation: Sankt Annaberg Riesling No. 2 Hölle

giff

155 (215) kr

120 kr/480 kr

175 (295) kr

145 kr/580 kr

145 (115) kr

125 kr/500 kr

165 kr

205 kr

155 kr

115 kr/460 kr

165 kr

125 kr/500 kr

255 kr

145 kr/580 kr

275 kr

135 kr/540 kr

195 kr

85 kr

345 kr/pers.

135 kr/540 kr

325 kr

140 kr/560 kr

195 kr

115 kr/460 kr

275 kr

110 kr/440 kr

215 kr

110 kr/440 kr

195 kr

125 kr/500 kr

Pizza

Margherita - tomatsås, ost (med 2 extra toppings).

120 kr (140 kr)

Calzone (inbakad) - tomatsås, ost, skinka.

135 kr

Primavera - tomatsås, ost, skinka, färska champinjoner, räkor.

135 kr

Marinara - tomatsås, ost, räkor, musslor.

135 kr

Quattro - tomatsås, ost, skinka, räkor, musslor, färska champinjoner,

oliver, kronärtskocka.

140 kr

Vegetarisk - tomatsås, ost, lök, paprika, färska champinjoner, oliver

kronärtskocka.

135 kr

Frutti di mare - tomatsås, ost, räkor, musslor, tonfisk, färska tomater.

145 kr

Prosciutto - tomatsås, ost, prosciutto, sparris, färska champinjoner

körsbärstomater, tryffelaioli.

155 kr

Majskyckling - tomatsås, ost, majskyckling, banan, curry.

150 kr

Bearnaisesås

20 kr

Tryffelaioli

20 kr

**Då pizzorna kommer från ett eget kök kan vi inte garantera att servering sker samtidigt som de andra rätterna.*

Barnmeny

Köttbullar med potatispuré, gräddsås och lingon.

75 kr

Burgare 90 gr med bröd, sallad, tomat, hamburgerdressing och pommes.

75 kr

Pannkakor med sylt och grädde.

75 kr

Pizza med tomatsås, ost och skinka.

95 kr

Vaniljglass med chokladsås.

65 kr

Dessert

Klassisk Crème Brûlée.

Rekommendation: Kaffe Karlsson

Osttallrik tre sorters ostar från Skärvångens bymejeri med äppelmarmelad

och knäckebröd.

Rekommendation: Quinta das Carvalhas Tawny 20 Yr Port

Svenska jordgubbar med maräng, hemvevad vaniljglass och

jordgubbscrème.

Rekommendation: Floralis Moscatel Oro

Kryddinkokt rabarber med hemvevad saltlakritsglass, rostad mandelmassa

och karamellsås.

Rekommendation: Floralis Moscatel Oro

Hemvevad glass (fråga om dagens smaker).

35 kr/kulan

Hemgjord chokladtryffel

Rekommendation: Kaffe & 5 cl Martell VSOP

35 kr

230 kr

Allergisk? Fråga din kypare hur vi bäst kan tillgodose dina behov.