

## Förätter

Toast Skagen på handskalade räkor med löjrom, rödlök, citron och surdegsbröd. 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*

Gazpacho med vitlöksbröd.

*Rekommendation: Sankt Annaberg Riesling No. 2 Holle*

Nya Dannekrogens silltallrik med 4 sorters sill, knäckebröd, smör, västerbottenost och färskpotatis.

*Rekommendation: Mariestads Export & Ultö Snaps 5 cl*

Rödbetscarpaccio med chèvre från Skärvångens bymejeri, senapsört, rostade pumpakärnor, päron och Amaroneglaze.

*Rekommendation: Southern Right Sauvignon Blanc*

## Fisk

Rimmad lax med dillstuvad potatis och citron.

*Rekommendation: Mariestads Export*

Torskrygg Sous Vide med grön sparris, blåmusselsås, citronette och färsk potatis.

*Rekommendation: Millet Chablis*

Stekt gös med örtvelouté, puylinser, fänkål, spenat och färsk potatis.

*Rekommendation: Sancerre Blanc La Guiberte*

## Kött

Ryggbiff med tomatsallad, rödvinsås, bearnaisesås och pommes.

*Rekommendation: Bolla Valpolicella Ripasso*

Burgare på högrev med briochebröd, Kvibille extralagrad cheddar, karamelliserad lök, saltgurka, gemsallad, tomat, tryffelmajonnäs och pommes.

*Rekommendation: Navarro Correas Malbec Reserve*

Rödvinsbräserad oxkind 24 tim. Sous Vide med rotfrukter, mandelpotatispuré och hyvlad sommartryffel.

*Rekommendation: Les Coteaux Schisteux Séguret Côtes du Rhône*

## Vegetariskt

Halloumiburgare med briochebröd, avokadosalsa, saltgurka, gemsallad tomat, srirachamajonnäs och pommes.

*Rekommendation: Ontanon Crianza Rioja*

Ljummen sallad med slungade grönsaker och feta ost.

*Rekommendation: Southern Right Sauvignon Blanc*

Grönsakstournedos på rotfrukter, puylinser, färskost med sparris och parmesansås.

*Rekommendation: Bolla Valpolicella Ripasso*

## Jelly

155 (215) kr

120 kr/480 kr

175 (295) kr

155 kr/620 kr

125 kr

125 kr/500 kr

165 kr

205 kr

155 kr

115 kr/460 kr

195 kr

80 kr

275 kr

135 kr/540 kr

255 kr

145 kr/580 kr

325 kr

140 kr/560 kr

195 kr

115 kr/460 kr

275 kr

125 kr/500 kr

195 kr

140 kr/560 kr

195 kr

115 kr/460 kr

195 kr

140 kr/560 kr

## Pizza

Margherita - tomatsås, buffel mozzarella, basilika.

120 kr (140 kr)

Calzone (inbakad) - tomatsås, ost, skinka.

135 kr

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

135 kr

Löjrom - crème fraiche, rödlök, dill, citron, västerbottenost.

280 kr

Quattro stagioni - tomatsås, ost, skinka, räkor, musslor, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka.

140 kr

Vegetarisk - tomatsås, ost, lök, paprika, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka, körsbärstomater.

135 kr

Quattro formaggi - buffel mozzarella, pecorino, ricotta, gorgonzola.

140 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*

95 kr

145 kr

Osttallrik med tre sorters ostar från Skärvångens bymejeri, fikonmarmelad och knäckebröd.

135 kr

*Rekommendation: Quinta das Carvalhas Tawny 20 Yr Port*

95 kr

Jordgubbs-Sundae med glass, maräng, jordgubbar och grädde.

125 kr

*Rekommendation: Floralis Moscatel Oro*

75 kr

Chokladpaj med kola, bär och grädde

115 kr

*Rekommendation: Floralis Moscatel Oro*

75 kr

Hemgjord chokladtryffel

35 kr

*Rekommendation: Kaffe & 5 cl Martell VSOP*

230 kr

Hemvevad glass (fråga om dagens smaker).

35 kr/kulan

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