

A LA
CARTE
MENU

A LA CARTE MENY

FÖRRÄTTER/ STARTERS

Toast Skagen 120.-

Shrimp toast with mayonnaise, dill, horseradish and fish roe

Innehåller: Ägg, Gluten, Skaldjur.

Vintips: Ruida DOMO Cava Brut / Donna di Valiano Chardonnay

Charktallrik 95.-

Coppa, serrano and salami milano served with brie cheese

Innehåller: Gluten.

Vintips: Montepulciano D'abruzzo Montipagano / Valiano Chianti Classico

Vitlöksbröd med Aioli 80.-

Garlic bread served with aioli

Innehåller: Ägg, Gluten.

Vintips: Trebbiano D'abruzzo Montipagano

Moules frites med aioli 99.-

Mussels cooked in white wine and served with french fries and aioli

Innehåller: Skaldjur.

Vintips: Misty Cove Sauvignon Blanc

VARMRÄTTER/MAIN COURSE

Wienerschnitzel serveras med potatispure, gröna ärtor, citron och kaprismajonnäs 195.-

Schnitzel served with mashed potatoes, green peas, lemon and capers mayonnaise.

Innehåller: Ägg, Gluten.

Vintips: Noble Vines Pinot Noir

Caesarsallad med majskykling, krutonger, krispig bacon & parmesanost 175.-

Caesar salad served with corn chicken breast, crutons, crispy bacon and parmesan cheese

Innehåller: Ägg, Fisk, Gluten.

Vintips: Gunderloch Fritz's Riesling

Caesarsallad med räkor, krutonger & parmesanost 195.-

Caesar salad served with shrimps, crutons and parmesan cheese

Innehåller: Ägg, Fisk, Skaldjur.

Vintips: Gunderloch Fritz's Riesling

Ost- & bacon hamburgare med tomat, picklad lök & tryffelmajonnäs, serveras med pommes frites 175/220.-

Cheese and bacon hamburger with tomatoes, pickled onion and truffel mayonnaise, served with french fries (Single or double)

Innehåller: Ägg, Gluten.

Vintips: Noble Vines The One

Kalvytterfilé med pommes frites, bernaisesås och rödvinsås 285.-

Veal top loin served with french fries, red wine sauce and braise sauce

Vintips: Baron de Ley Rioja Reserva

Köttbullar serveras med potatispure, lingon, pressgurka samt gräddsås 195.-

Meatballs served with mashed potatoes, lingon berries, pickled cucumber and cream sauce

Innehåller: Gluten.

Vintips: High Altitude Malbec

Smörstekt torskfilé serveras med kokt potatis, brynt smör, räkor och pepparrot 230.-

Butterfried Cod served with boiled potatoes, brown butter, shrimps and horseradish

Innehåller: Fisk, Skaldjur.

Vintips: Donna di Valiano Chardonnay

Fläksida serveras med jordärtskock-variation, rödvinsås och picklad lök 210.-

Porkbelly served with jerusalem artichoke variation, red wine sauce and pickled onion

Vintips: Valiano Chianti Classico

SIDORÄTTER/ SIDE

Pommes med dressing 55.-

VEGGIE

Baljväxtburgare med guacamole, nachos och chilimajonnäs, serveras med pommes frites 185.-

Legume hamburger served with guacamole, nacho chips, chilli mayonnaise and french fries

Innehåller: Ägg, Gluten.

Vintips: Gunderloch Fritz's Riesling

Panzerotti fyllda med ricotta serveras med saffransås & parmesanost 205.-

Panzerotti stuffed with ricotta and served with saffron sauce and parmesan cheese

Innehåller: Ägg, Gluten, Mjölk.

Vintips: Trebbiano D'abruzzo Montipagano

DESSERT

Glass (vänligen fråga vår personal om dagens) Ice cream (please ask our staff for today's flavours) 45.-

Crème brûlée 65.-

Innehåller: Mjölk.

Kladdkaka med vispad grädde 55.-

Chocolate cake served with whipped cream

Innehåller: Mjölk.

PLEASE ASK YOUR
WAITER FOR
TODAY'S SPECIALS
195.-



Sjötat med detta märke kommer från ett MSC-certifierat hållbart fiske.
www.msc.org/se



Sjötat med detta märke kommer från en ASC-certifierad ansvarfull odling.
www.asc-aqua.org