

FÖRRÄTTER

Fisksoppa (1/2) 150:-
Krämig fisksoppa med lax, kräftstjärtar och grönsaker. Serveras med vitlöksbröd.

Carpaccio 160:-
Tunna skivor kalvrygg, rostade pinjenötter, Grana Padano, tryffelkräm och olivolja.

Skånsk sillamad 105:-
Branteviksill, Bjärekavring, potatis, brynt gräddfil, rödlök och gräslök.
Kanske en lille en till det?

Zucchinicarpaccio 90:-
Rostade pinjenötter, Grana Padano, tryffelkräm och olivolja.

Caprese 110:-
Buffelmozzarella, tomat, olivolja, balsamico och rödlök.

EFTERRÄTTER

Crème brûlée 125:-
Klassisk brûlée serveras med en kula hemgjord glass.

Affogato al caffè 75:-
”drunknad i kaffe”
En lite mindre dessert - en kula vaniljglass ”drunknad” i espresso. **Med Frangelico, hasselnötslikör 2cl** 103:-

Hallonpannacotta 95:-
Med färska bär och vit choklad.

Chokladpralin 22:-
Valrhonas Guanaja 70%

VARMRÄTTER

Fisksoppa (1/1) 250:-
Krämig fisksoppa med lax, kräftstjärtar och grönsaker. Serveras med vitlöksbröd.

Confiterat anklår 280:-
svampemulsion, picklad rödlök, färskpotatis med smör och tryffelolja.

Ryggbiff 330:-
Grillad ryggbiff serveras med Jacksonpotatis, bearnaisesås, rödvinsås och primörer.

Lammytterfilé 320:-
Med krämig potatisgratäng, rosmarin- och timjansås och persiljerotspuré.

Majskyckling 255:-
Serveras med parmesanrisotto, primörer, ramslökskräm och rostad panko.
Vegetarisk variant finns med Oumph.

BARNMENY

Vitlöksbröd 45:-

Spaghetti och köttfärssås 80:-

Friterad spätta 120:-

Pommes frites och remouladsås.

Vaniljglass 85:-

Chokladsås och strössel.

SÖNDAGSMIDDAG

Wallenbergare 160:-

Serveras med gräddig svampsås, potatismos, gröna ärtor och lingon.

Serveras mellan klockan 13:00 och 17:00 på söndagar.

Har ni några allergier fråga oss gärna om innehållet i maten.