

FÖRÄTTER

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.

Chèvre & Serrano 135:-
Ugnsbakad Chèvre inlindad i
Serranoskinka på salladsbädd.
Valnötter och honungsvinägrett.

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

Gubbröra 115:-
Ansjoviskryddad sillfilé, ägg,
crème fraiche, rödlök och gräslök.
Kavringchips.
Kanske en lille en till det?

EFTERRÄTTER

Banoffeepaj 120:-
Digestive, dulce de leche,
banan, vispgräde,
Marconamandel och ljus choklad.

Affogato al caffè 75:-
”drunknad i kaffe”
En lite mindre dessert -
en kula vaniljglass ”drunknad”
i espresso.

**Med Frangelico,
hasselnötslikör 2cl** 103:-

Hallonpannacotta 90:-
Med vit choklad och färska bär.

Chokladpralin 25:-
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 335:-
Serveras med mustig Kantarellsås,
rödvinssås, höstprimörer samt friterade
prärostkuber (potatiskaka med prärost)

Halstrad Gösfilé 265:-
Serveras med Champagnesmörsås,
rimmad gurka, grön sparris och
kokt färskpotatis.

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 gärna
personalen om innehållet i maten.**