

RANSVIK HAVSVERANDA



Välkommen!

Så här fungerar det under coronatider:

1. Tag en meny samt papper & penna.
2. Välj ett bord ute i trädgården, i paviljongen eller inomhus på verandan.
3. Notera ert bordsnummer och skriv ned er beställning. Var även noga med er dryckesbeställning. Vi har ett något annorlunda dryckessortiment och det är bra om ni är förberedda även med ert val av dryck. (ex. Som EKO-krog har vi inte lightprodukter)
4. Endast 1 person i ert sällskap är välkommen in till serveringen för att lägga er beställning och betala för sällskapet. Håll avståndsmarkeringar, minst 1.5 meters avstånd i kön.
5. Maten serveras vid bordet.
6. Vatten och påtår till kaffet finns på uteserveringen, glas och koppar får ni med er vid beställning.

Tack för att ni hjälper till!

This is how it works because of Covid-19:

1. Please get your menu, paper & pen here.
2. Choose your table, outside, in the pavilion, or inside.
3. Write down your table number and write down your order.
4. Only one of you is welcome to place your order and pay indoors. Keep a distance of 1.5 meters in the queue.
5. The food is served at the table.
6. Water and coffee served as buffé outside

Thank you for helping us!

RANSVIK HAVSVERANDA



HUVUDRÄTTER

BASILIKADOFTANDE LINSGRYTA

Tomatbaserad gryta med röda linser, paprika och basilika, serveras med vårt goda surdegsbröd och olivolja. Laktos och glutenfri. / 155 kr

PASTA MED SOLTORKAD TOMAT

Klassisk pastasås med soltorkade tomater, kapris och Halkidikioliver. Toppad med gröna blad och fetaost / 165 kr

MATJESSILL MED BRYNT SMÖR

En hel raklång matjesfilé med lök och brynt smör. Kokt potatis och dillkvist / 155 kr

GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS

ASC-märkt lax som gravats av oss på Ransvik, till den kommer dillstuvad potatis, sallad och citron. Laktos och glutenfri / 225 kr

DUBBELRÖKT LAX MED ÖRTAGÅRDSSÅS

Varmrökt saftig lax från Mölle fiskröckeri, serveras med fransk potatissallad av olivolja, kapris och lök, gröna blad och picklad gurka. Laktos och glutenfri / 225 kr

FÖR VÅRA MINDRE GÄSTER

TUNNA PANNKAKOR

Serveras med grädde och hemkokt hallonsylt (vid sidan om pannkakorna) / 75 kr

VÅR PASTA m SOLTORKAD TOMAT, GRAVAD LAX OCH TJÄLKNUL AV ÄLG

Dessa 3 rätter går att få som barnportion / 125 kr

MATIGT PÅ BRÖD

SMÖRCROISSANT MED SKAGENRÖRA

Croissant fylld med vår skagenröra, bladspenat och toppad med tångrom. Vi väljer att servera maskinskalade räkor från ett hållbart MSC-fiske – Lite mer REKO / 165 kr

GRAVLAX PÅ RÅGBRÖD

Danskt rågbröd med fransk potatissallad, vår egen gravade ASC-lax, hovmästarsås, gröna blad citron och dill / 165 kr

OSTSMÖRGÅS PÅ RÅGBRÖD

En skiva Danskt rågbröd med lagrad ost, sallad, tomat, gurka och persiljekvist / 65 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



"SWEDISH FIKA"

Våra mor- & farmödrar var riktiga sockertanter och det är från dem vi tagit inspiration till vårt café. Det andas barndomsminnen och rulltårten är lika bra som mormors enligt Paul Svensson...

KOLAKAKOR

Knäckig och seg med lite ingefära / 25 kr

WINERSTÄNGER

Klassiska mördegskakor med hemkockt hallonsylt / 25 kr

JITTERBUGG

En gammal klassiker! / 30 kr

KANELBULLAR

Saftig och nybakt! Svenskare än så blir det inte / 35 kr

NOUGATKAKOR

Knäckiga havrekakor med mycket smält nougat på toppen / 35 kr

KOKOSTOPPAR

De är toppen och toppade med riktigt god choklad (glutenfri) / 35 kr

CHOKLADBOLLAR

Hemgjorda, rejäla och mer oval än rund! / 35 kr

SYNDEN I MÖLLE

Vår syndigaste sötsak – kladdig chokladkaka med rätt mycket kokostosca och klick grädde / 55 kr

LJUVLIG HJOTRONMAZARIN

Len som en mazarin ska vara, men fylld med hjortron och toppad med knaprig mandeltosca. / 45 kr

EN DRÖM I RANSVIK

Rulltårtebakelse med hemkockt hallonsylt, toppad med grädde och bär / 55 kr

BUDAPESTBAKELSE

Klassisk men bakad med mandel, fylld med grädde och mandariner och toppad med mörk choklad (gluten och laktosfri) / 55 kr

VEGAN-FIKA

Vi har även alternativ för dig som är vegan och vill fika / 55 kr

VÅFFLOR MED GRÄDDE

VÅFFLA MED HEMKOKT HALLONSYLT / 75 kr

VÅFFLA MED HEMKOKT HJORTRONSYLT / 85 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



VARMT OCH KALLT I GLAS OCH KOPP

KAFFE & TE MED PÅTÅR

Arvid Nordqvist ECO – Kung Markattas te 39 kr

SAFT, FESTIS OCH MJÖLK

Jordgubbssaft, Festis Päron alt Apelsin, mjölk / 25 kr

EKOLÄSK – NATURFRISK

Hallon, cola, fläder eller citronlemonad / 37 kr

RANSVIKS KOMBUCHA

Egen kombucha bryggd på grönt te, smaksatt med sensommaräpple / 39 kr

SODAVATTEN

Vi har valt att inte sälja vatten på flaska, vi bubblar på plats / 25 kr

ÖL

STÖRTEBECKER

Kravmärkt tysk pilsner 0,5% / 37 kr

SIGTUNA ORGANIC ALE

Gyllengul america pale ale 3,5% / 65 kr

CARLSBERG HOF ORGANIC

Ekologisk ljus öl i internationell stil, inslag av citrus och honung 4,2% / 75 kr

HAUS PILS ORGANIC

Skånsk öl från Remmarlöv gårdsbryggeri. 4,9% En pilsner i tysk stil. Maltig med inslag av honug, kärkebröd och apelsin. Liten balanserad beska / 80 kr

CRIMSON RED ALE

Remmarlöv gårdsbryggeri. En red ale 5,6% Fin beska, torkad frukt, honung, choklad och sirapslimpa / 80 kr

SVART IPA

En av våra mest lokala öl! Kullens bryggeri. 6,5% Maltig, rostad, lätt humle i smaken med mild beska, lite kaffe, tropisk frukt, tallbarr, honung och kakao / 85 kr

STRAWBERRY ALE

Ytterligare en smaksensation från det lokala bryggeriet, Kullens bryggeri. 6,5% Nyanser av lokala jordgubbar och sommarberså, jäst med ale som ger den karaktär och spritsig fruktighet / 85 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



CIDER

KULLABERGS CIDER

En cider från vår lokala vingård, Kullabergs vingård. 6,5% Uppfriskande torr cider gjord på lokala äpplen. / 85 kr

VIN

MOUSSERANDE VIN

Prosecco, La Cantina Pizzolata

Läckra italienska bubblor med smak av mandarin, päron och citrus. Gleradruvan tar även fram toner av honungsmelon som är lätt att tycka om. Ett riktigt bubbel och babbelvin! Piccolo 20 cl / 135 kr (Finns även alkoholfritt alt. 75 kr)

Brut Fondamental, Nicolas Feuillatte, Champagne

Elegant Champagne med fin brödighet, inslag av rostade nötter och mandel. Härlig mineralitet och underbara små bubblor, upplevs i detta vin. En cuvée av Pinot Noir Chardonnay. Flaska / 895 kr

VITT VIN

La Croix Moriceaux, Complémen' Terre

Detta vin från Loire i Frankrike har en ung, mineralig doft med äpplen, citrus och lite saltstänk. Smaken är lätt, mycket fräsch med inslag av citrus, äpplen och mineral. Här finns också toner av ostronskal. Druvan Melon de Bourgogne har efter direkt press lagrats på betongtank med jästfällning i 8 månader. Ett riktigt hantverksvin!

Flaska / 475 kr Glas / 115 kr

Askesäng, Kullabergs Vingård

Mäktigt vin med stor smakrikedom, fin välbalanserad syra och komplexitet.

Souvignier Gris, jäsning och lagring i tre månader på stora ekfat vilket ger en underliggande ekfatskaraktär som balanserar fruktigheten i vinet

Detta vin produceras i vår absoluta närhet och vi är så stolta att kunna erbjuda våra gäster. Flaska / 720 kr

Chardonnay, Domaine de Majas

Fransk klassisk Chardonnay, "Chablis-liknande" med toner av syrliga äpplen och citrus. Elegant, frisk, mineralig och "Sååå rätt". Flaska / 580 kr Glas / 145 kr

ROSÉVIN

Vin du Frantz, Frantz Sauman

Delikat, fransk njutbar rosé i en perfekt mix med smak av jordgubbar och hallon. Den skojige Loireproducenten har lyckats få fram en uppfriskande syra i denna vackra och härliga rosé. Flaska (1 liter) / 575 kr Glas / 120 kr

RANSVIK HAVSVERANDA



RÖTT VIN

Cortado, Domaine de Majas

Spännande katalanskt vin på Grenachedruvan i tre format, både noir, gris och blanc. Södra Frankrike levererar på topp i detta kryddiga, varmfruktiga och balanserande vin med smak av körsbär, örter och lite lakrits. Ett generöst, robust vin som vuxit på Roussillons skifferjordar. Flaska 475 kr / Glas 120 kr

Chat Fou, Eric Texier

Franskt fräscht och härligt vin från Norra Rhône, gjort på Grenache samt en gnutta av två gröna druvor, Clariette och Marsanne. Ett lättare rött vin med fin struktur och komplexitet. Här hittar man smak av plommon, choklad, jordgubbar och angenäm lätt rökighet. Flaska / 515 kr / Glas 125 kr

Perrin Côtes du Rhône Nature

Franskt fylligt biodynamiskt vin från Rhone. Elegant och ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörk frukt, läder, örter och ceder. I smaken är vinet torrt med markerade tanniner följt av en härlig fruktsyra uppbackad av mörka och röda bär, kryddor och tobak. Druvorna heter Grenache och Syrah. Flaska 520 kr / Glas 130 kr

Le Miocène, Domaine Grand Veneur, Châteauneuf-du-Pape

Mumsigt, mörkfruktigt och klassiskt rött vin från Södra Rhône i Frankrike. Här hittar man så klart smaker av björnbär, plommon och örter. Druvorna Grenache, Syrah och Mouvèdre dominerar i glaset. Flaska / 895 kr

Superiore Ripasso, Azienda Musella

Italienskt medelfylligt bärigt vin med björnbär, körsbär och örter på smakpaletten, lite torkad frukt och plommon hittar man också där. Klassiska Valpolicelladruvan Corvina dominerar men ackompanjeras av Rondinella och Barbera. Flaska 650 kr

STARKVIN

Manzanilla Micaela, Bodegas Baron

Torr, nötig och elegant sherry med smaker av kamomill och gröna äpplen. Har du ännu inte provat en spansk Manzanilla till matjesillen, så är det nu du ska våga! En smakupplevelse och kombination som överraskar! Glas 8 cl / 85 kr

EKOLOGISK SNAPS

Snälleroeds Lundasnaps. Humle, fläder, havtorn och citrus. 22 kr / cl

Utö Fläder och citron. 22 kr / cl

OP Andersson Aquavit. Kummin, fänkål och anis. Miniflaska 5 cl / 110 kr