



Snacks

Oliver	30
Nötter	30
Chips	30
Pulled pork krokerter, 4st	80

Dryck

Bryggmästarens fatöl	60
Hven Navy GT	115
Crémant d'Alsace	90
Aperol Spritz	100
Bilabong Alk.fri. Bubbel	65

Förrätter

Löjrom **135**

Serveras med vispad crème fraîche, rödlök, gräslök & smörstekt brioche

Råbiff **125**

Oxinnanlår med emulsion på svarttryffel & balsamico, rödbetschips, picklade senapsfrön, cocktailkaps och äggulekräm

Sotad Lax **130**

Sotad lax med soja och ingefära serveras med misomajonnäs, picklade äpplen och rågcrumble

Musslor **125**

Grädd- & vinkokta blåmusslor smaksatt med chilli, persilja, citron & vitlök.

Friterad Gruyère **125**

Pankopanerad ost, persiljeemulsion, bakad rödbeta & rostade pinjenötter

Helgerbjudande

Tortilla med tupplår, mango, koriander, ramslöksmajonnäs och picklad rödlök serveras med bön & tomat-salsa

Med ett glas vin eller en öl

195

Alkoholritt alternativ

165



Varmrätter

Gravad lax	110
Gravad lax med dillstuvad potatis & hovmästarsås	
Club sandwich	135
Smörstekt bröd med bakat tupplår, romansallad, tomat, dijonnaise, baconströssel och riven parmesan	
Steaktartar	210
Råbiff på oxinnanlår med emulsion på svarttryffel & balsamico, rödbetschips, picklade senapsfrön, cocktailkapsis, äggulekräm serveras med pommes frites & dijonnaise	
Krämig räkmacka	185
Krämig räkmacka, handskalade räkor, bakat ägg, dillmajonnäs, picklad rödlök, sallad, smörstekt bröd	
Entrecôte	195
Med portvinssås, picklad rödlök, serveras med pommes frites & dijonnaise	
Risotto	165
Risotto med ostronskivling, basilikaolja & parmesan	
Moules Frites	175
Grädd- & vinkokta blåmusslor smaksatt med chilli, persilja, citron & vitlök, serveras med pommes frites och dijonnais	
Kikärt & Champinjoner	155
"Biffar" smaksatta med spiskummin, vitlök, chilli och koriander. Serveras med smörvänd spetskål, aioli och rostad tomatsås	

3-Rätters erbjudande

Sotad lax
Entrecôte
Crème brûlée

350

Passande vinpaket

300



Desserter

Crème brûlée	85
Serveras tillsammans med kvällens sorbet & färska bär	
Fattiga riddare	105
Fattiga riddare på brioche tillsammans med vaniljglass, rårörda havtorn, frystorkade hallon och en kolasås smaksatt med havtorn	
Timjanrökt prästost	95
Rökt 18-månaders lagrad prästost, rågcrumble & brynt smör	
Glass eller sorbet	30
Tillsammans med maräng och bär	
Pralin servering	70
3 sorters praliner	
Pralin	25
Fråga efter dagens smaker	

Kaffe

Bryggkaffe	25
Te	25
Grönt/rött/svart	
Cappuccino	30
Espresso	22
Irish Coffe	115
Kaffe Karlsson	115

Sött vin

Tokaji Late harvest	80
Brachetto d'Aqui	80
Moulin Touchais 1997	125

Vid eventuella allergier och frågor, prata med personalen.