

# Helgmeny

Lördag 11-16 Söndag 12-20

## Förrätter

<b>Löjrom</b>	135
<i>Serveras med vispad crème fraîche, rödlök, gräslök &amp; smörstekt brioche</i>	
<b>Musslor</b>	125
<i>Grädd- och vinkokta musslor med persilja, citron, chili &amp; vitlök</i>	
<b>Råbiff</b>	135
<i>Hackat oxinnanlår på smörstekt brioche, confiterad, vitlök- &amp; tryffelkräm, äggulekräm, saltgurka, picklad steklök &amp; friterad schalottenlök</i>	

**Helgerbudande**  
**Uppdateras löpande**

## Varmrätter

<b>Moules Frites</b>	185
<i>Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja, citron och vitlök. Serveras med pommes frites och dijonnaise</i>	
<b>Club sandwich</b>	145
<i>Smörstekt bröd med örtbakat tupplår, romasallad, tomat, baconströssel, picklad rödlök, riven parmesan. Serveras med pommes frites och dijonnaise</i>	
<b>Caesarsallad</b>	145
<i>Örtbakat tupplår, romansallad med caesardressing, baconströssel, picklad rödlök &amp; semitorkade tomater. Toppas med parmesan och brödkrutonger</i>	
<b>Gravad lax</b>	155
<i>Gravad lax med dillstuvad potatis &amp; hovmästarsås</i>	
<b>Getost, betor &amp; valnöt</b>	175
<i>Smörslungad gul- och rödbeta tillsammans med bakad getost, smörbakad purjolök, valnötsmajonnäs &amp; friterade betchips</i>	
<b>Krämig räkmacka</b>	195
<i>Räkröra på dillmajonnäs, rödlök, gräslök, dill och citron. Serveras med bakat ägg, picklad steklök och romansallad på smörstekt bröd</i>	
<i>Tillval: Löjrom</i>	60

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b>	95	<b>Cardells Pralin</b>	25
<i>Serveras med sorbet, karamelliserad mandel &amp; bär.</i>			
<b>Glass eller Sorbet</b>	35		
<i>Fråga efter smaker vi har idag. Serveras med mandelcrumble &amp; bär</i>			