



förrätter

Vänerlöjrom serverad med en Västerbottenostpaj, rödlök och creme fraiche

(sommelierens rekommenderar

Mariestads Export eller

J. Moreau & Fils Chablis/Frankrike)

152

Vitlöksbröd serverad med en liten tomatsallad på späda salladskott

(sommelierens rekommenderar

La Rioja Reserva/Spanien)

69

Krämig sparris och -jordärtskocksoppa serverad med ett parmesanknäcke

(sommelierens rekommenderar

Sir Lambert Sauvignon Blanc/Sydafrika

eller

Mount Riley Sauvignon Blanc/Nya Zeeland)

78

Silltrilogi

(3 sorters sill, lök, rucolasallat-örter, äpple och-gurka serverad med ett lättsaltat knäcke

(sommelierens rekommenderar

Peroni Nastro Azzurro/Italien

eller

Acme India Pale Ale/Usa)

95

Kalvrostbiff på ett smörrostat lökbröd serverad med rucolasallat och kaprisdressing

(sommelierens rekommenderar

Santa Rita 120 Chardonnay/Chile)

89

varmrätt fisk

Kall inkokt lax serverad med pressgurka, romsås och kokt delikatesspotatis

176

(sommelierer rekommenderar

Riesling Réserve/Frankrike)

Gyllenstekt abborrefilé serverad med chevrèostsvängda krispiga grönsaker och delikatesspotatis

229

(sommelierer rekommenderar

Mount Riley Sauvignon Blanc/Nya Zeeland)

Halstrad slätvar serverad med en hummerbearnaise, potatisbakelse med persiljerot och -dragon, och en grönsaksautè med rostade hasselnötter

248

(sommelierer rekommenderar

Santa Rita 120 Chardonnay/Chile)

Kaffepanerad gös serverad med en basilika och mozarellafylld canneloni, krispiga sockerärter samt en syrlig vitvinsås

238

(sommelierer rekommenderar

Darling Cellars Bush Vines Sauvignon Blanc/Sydafrika eller

Sir Lambert Sauvignon Blanc/Sydafrika)

vegetariskt

Tzayspett serverat med en potatispaj

145

(sommelierer rekommenderar

Sartori Regalo Rosso Veronese/Italien)

varmrätt kött

Örtrullad kalvytterfilè serverad med en vitlöksdoftande mustig rödvinssås, friterad salvia och en potatis och- ört terrine

196

(sommelierer rekommenderar)

Onyx Pinotage/Sydafrika

Grillad ryggbiff serverad med rödvinssky, tomatfylld bakad paprika, ädelost dressing och en mix av couscous och grönsaker

218

(sommelierer rekommenderar)

Marques de Grinon/ Spanien

Clubsandwich

(Majskyckling på grillat italienskt tomatbröd serverad med inlagd gurka, lök, bacon, vår kålsallad och Sveciacreme)

186

Sideorder: Frodiga pommes

25

(sommelierer rekommenderar)

Santa Rita 120 CCC/ Chile

Oxfile serverad med en potatis och -parmesanostpaj, rödvinssås, parmesanostcreme och primörer

246

(sommelierer rekommenderar)

*Sartori Regalo Rosso Veronese IGT /Italien eller
Sartori Amarone della Valpolicella DOC /Italien*

Agdas pyttipanna

(Gräddstuvad pyttipanna på oxfile, spetsad med Dijonsenap serverad med rödbetor och Inlagd gurka

176

sommelierer rekommenderar

Red Seal Ale/Usa)

dessertmeny

Yoghurtpannacotta serverad med fläderkokta rabarber

87

(sommelierens Kafferekommendation
Prezzokaffe Pasion Colombia)

(sommelieren rekommenderar
Asti Cingano/Italien)

Creme brulee

75

(sommelierens Kafferekommendation
Prezzokaffe Skånerost)

(sommelieren rekommenderar
Trockenbeerenauslese/Schweiz)

Jordgubbswiss

(Jordgubbsmaräng med Kling vaniljglass och chokladsås)

79

(sommelierens kafferekommendation
Prezzokaffe Pasion Colombia)

(sommelieren rekommenderar
*Recioto della Valpolicella/Italien
eller Asti Cingano/Italien*)

Frozen Margaritapie

85

(sommelierens kafferekommendation
Prezzokaffe Skånerost)

(sommelieren rekommenderar
Moscatel de Setubal/Portugal)

Vår utvalda ost från Sivan`s ost i Vara med fikon och -cognacshonung

72

(sommelieren dagsrekommenderar)

(sommelieren dagsrekommenderar)

Prezzokaffe & en Pralin

65

Prezzokaffe Pasion Colombia och en svartvinbärspralin

Prezzokaffe Skånerost och en Calvados & kanelpralin

Prezzokaffe Forza och en Laphroiaig 18y & havsaltpralin

dessert för diabetiker & laktosintoleranta

Vi har alternativ för er.