

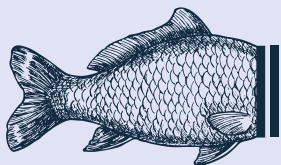
## A LA CARTE

### FÖRRÄTT

<b>Matjesill</b> .....	125
hackat ägg, rödlök, gräslök, gräddfil, dill, friterad potatis, brynt smör	
<b>Burrata</b> .....	155
med säsongens tillbehör och krispigt surdegsbröd	
<b>Liten råbiff</b> .....	149
råbiff på flankstek, dijonnaise, bakad äggula, silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta, krasse	
<i>lägg till pommes med riven parmesan</i> .....	30

### VARMRÄTT

<b>Stor råbiff</b> .....	269
råbiff på flankstek, dijonnaise, bakad äggula, silverlök, kapris, senapspicklad rödbeta, krasse, parmesanpommes	
<b>Biff Rydberg</b> .....	295
oxfilé, tärnad potatis, ölbräserverad lök, senapskrém, kräm på äggula	
<b>Chèvre chaud</b> .....	185
gratinerad getost, saltbakade rödbetor, körsbärstomater, rödlök, rostade hasselnötter, senapsdressad sallad	
<b>Handrullade köttbullar</b> .....	195
potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon	



## VECKANS LUNCH

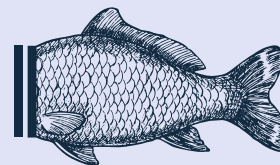
serveras mellan 11.30 - 14.30

145:-

### MÅNDAG - ONSDAG

**Rostad och fylld spetskål**  
med pickles, rostad potatis,  
parmesan crudité & brynt hasselnötssmör

**Kålpudding**  
med glaserad spetskål, rårörda lingon,  
persiljepotatis och gräddsky



### Dagens fångst

med handskalade räkor, potatispuré, tomat,  
hyvlad zucchini & smörad pepparrotssås

### TORSDAG - FREDAG

**Krämig svamprisotto**  
med rostad mandel, ostronskivling,  
picklad lök, parmesan och krasse

**Beouf bourguignon**  
med stekt svamp, rökt sidfläsk,  
syltlök, potatispuré och persilja

### Friterad fiskfilé

med dansk remoulade, rostad och  
picklad fänkål, dillpotatis och citron

## SNACKS

Naturellt Ostron	35
Nocellaraoliver	45
Blandade nötter	55
Mangalicaskinka med krispigt surdegsbröd	95
Pommes med riven parmesan & dijonnaise	75
Gruyère med honung från Kålleröd	85
Sardeller med citron, smör, krispigt surdegsbröd	95

## DESSERT

Praliner 2 stycken handgjorda från Kampanilen	55
Crème Brûlée med sorbet & marconamandlar	95
Dagens dessert	95

