

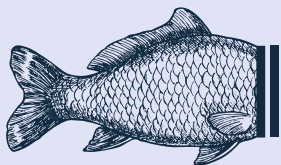
A LA CARTE

FÖRRÄTT

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

VARMRÄTT

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



VECKANS LUNCH

serveras mellan 11.30 - 14.30

145:-

MÅNDAG - ONSDAG

Långbakad högre
med rostad blomkål, blomkålskrème, rostad mandel, persilja och citrönsky

Saltbakad rödbeta
med eldad sallad, dragonmajonnäs, crudité och brynt smör

Dagens fångst
med räkor, hackat ägg, dillpotatis, rödbetor och brynt smör

TORSDAG - FREDAG

Flankstek
med slarvsylta, rostad morot, örtmajonnäs, krasse och vinägersky

Stekt potatisnocchi
med krämig svamp, rostad grönkål, picklad lök och krasse

Havets Wallenbergare
med potatispuré, gröna ärter, dill och brynt soyasmör

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

