



Dagsmeny

DAGENS LUNCH VARDAGAR 11.30-14.00

Salladsbuffé, bröd och smör, inkl kaffe

145 kr

FÖRRÄTTER

Gästis Räkmacka med handskalade räkor (150 g)

195 kr

Klassisk S.O.S, tre sorters sill med smetana, lök, kokt potatis, hårdost, bröd & smör

195 kr

Råbiff på oxfilé med senapskräm, kaporis, pickald gulbeta, friterad Amandiné & riven äggula

80 g 185 kr / 120 g 225 kr

HUVUDRÄTTER

Lättrimmad lax med dillstuvad potatis, citronpärlor, dillmarmelad & inlagd rödlök

245 kr

Raggmunk med rimmat och lättpannerat stekt sidfläsk

195 kr

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och pressgurka

195 kr

Vegetarisk kroppkaka med svamp, brynt smör, rostade hasselnötter & rårörda lingon

245 kr



Drycker

MOUSSERANDE

Eureka, cava Brut, Spanien	115 kr	545 kr
Champagne Bouché, Cuvée Résevée Brut	185 kr	895 kr

VITT

Leitz, Riesling Organic Trocken, Tyskland	115 kr	495 kr
Reyneke, Biodynamic Sauvignon Blanc, Sydafrika	140 kr	645 kr
Brocard, Chablis Sainte Claire, Frankrike	160 kr	745 kr

ROSÉ

Leitz, Eins Zwei Dry Rosé, Tyskland	115 kr	495 kr
-------------------------------------	--------	--------

RÖTT

Casa Brancaia, TRE, Italien	125 kr	545 kr
Chaume-Arnaud, Côtes du Rhône, Frankrike	135 kr	645 kr
Molitor, Haus Klosterberg Pinot Noir, Tyskland	160 kr	745 kr

ÖL

Mariestad Export 5,3 % (Fatöl)	89 kr/40 cl
Estrella Damm 4,2 % (Fatöl)	95 kr/40 cl
Österlen Hell 4,5 % (Glutenfri)	85 kr/33 cl
Österlen Bocken i Backarna 6,5 %	90 kr/33 cl
Österlen IPA 6,5 %	90 kr/33 cl
Österlen ÄPA 4,2 %	95 kr/33 cl
Österlen Weisse 5,0 %	95 Kr/50 cl

SNAPS

OP Andersson, Absolut, Skåne, Piratens Besk, Hallands Fläder	25 kr/cl
--	----------

ALKOHOLFRITT

Läsk, loka, lättöl	39 kr/33 cl
Apolinaire 3 / 7	50 kr/27 cl
Golden Cider Company Äpple / Rabarber	65 kr/27 cl
Årets Skörd Äppelmust	45 kr/27 cl
Österlen Alkoholfri Lager / IPA	50 kr/33 cl

