



Dagsmeny

DAGENS LUNCH VARDAGAR 11.30-14.00

Salladsbuffé, bröd och smör, inkl kaffe

145 kr

Gästis Räkmacka med handskalade räkor (150 g)

195 kr

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

245 kr

Högrevsburgare med briochebröd, bbq dressing, krispsallad, rökt cheddar & friterad lök

195 kr

Dressad bladsallad med getost, valnötter, lök, tomat & picklad gulbeta

185 kr

Vegetarisk Kroppkaka med svamp, brynt smör, rostade hasselnötter & råörda lingon

245 kr

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, lingon och pressgurka

Halv 125kr / Hel 195 kr

TILLBEHÖR

Pommes / Sötpotatispommes

50 kr

Lime majonäs/ Bbq dressing / Senapskräm

20 kr/ st



Drycker

MOUSSERANDE

Raventós i Blanc, Blanc de Blanc, Cava Brut, Spanien	135 kr	645 kr
Champagne Bouché, Cuvée Résevée Brut	185 kr	895 kr

VITT

Leitz, Riesling Organic Trocken, Tyskland	115 kr	495 kr
Can Sumoi, Xarel-Lo	135 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

