



Kvällsmeny

FÖRRÄTTER

Toast Skagen med handskalade räkor, majonäs, pepparrot, citron, löjrom & dill
185 kr

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

Skaldjursbisque med marinerad pilgrimsmussla, havskraftstjärtar, forellrom, isad
lök & dillolja
189 kr

Råbiff på oxfilé med senapskräm, kapris, picklad gulbeta, friterad Amandiné &
riven äggula
80 g 185 kr / 120 g 225 kr

Löjrom 30 g med smetana, rödlök, dill & rostad brioche
245 kr

HUVUDRÄTTER

Halstrad Röding med smörad velouté, potatispuré & primörer
375 kr

Pocherad Bergtungsfilé med skaldjursvelouté, tryffelduschéss & ångade primörer
445 kr

Ryggbiff med västerbottenpesto & ljummen primörsallad
375 kr

Oxfile med pepparsås, potatiskaka, slungade bönor & grillad tomat
445 kr



Dessertmeny

DESSERTER

Crème brûlée med smak av vanilj, tonkaböna & säsongens bär

115 kr

Tvåfärgad chokladterrin med körsbärsglass & rostade hasselnötter

145 kr

Mandelkaka med bakat äpple, hemlagad vaniljglass & brynt smörkola

135 kr

3 sorters ostar med marmelad, fröknäcke & honung

165 kr

Tryffel

35 kr

KAFFE

Kaffe/Te, 35 kr

Espresso, 35/45 kr

Cappuccino, 45 kr

Café Latte, 45 kr



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 |

ÖI

| | |
|----------------------------------|-------------|
| 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 |