

A LA CARTE MENY

FÖRRÄTT STARTER

Sommarskagen 98,-

på toast med citron och sallad
Summer toast Skagen with lemon and salad
Innehåller: gluten, ägg, senap, fisk, kräftdjur

Bruschetta 84,-

grillad aubergine, jägarskinka, biffotomat, fårostcrème, olivtapenade, ruccola
Bruschetta with grilled eggplant, smoked ham, tomato, sheep's cheese crème, olive tapenade and rocket salad
Innehåller: gluten, mjölkprodukter, selleri

Stekt inlagd strömming 78,-

på rågbröd med hovmästarsås, kapris, rödlök och ägg
Pan fried Baltic herring on rye bread with mustard sauce, capers, red onion, egg.
Innehåller: fisk, gluten, senap, ägg

Caesarsallad 1/2 Kyckling: 98,- Råkor: 112,-

Caesarsallad with Caesardressing, bacon, red onion, tomato, crutons
Innehåller: ägg, fisk, gluten, senap, (kräftdjur)

HUVUDRÄTTER MAIN

Caesarsallad Kyckling: 148,- Råkor: 169,-

Caesarsallad with Caesardressing, bacon, red onion, tomato, crutons.
Innehåller: ägg, fisk, gluten, senap, (kräftdjur).

Räksmörgås 153,-

100 g MSC-certifierade räkor, ägg, majonnäs, sallad
MSC-certified Shrimp sandwich with egg, mayonnaise, lettuce
Innehåller: ägg, gluten, mjölk, skaldjur.

Fish & Chips 149,-

MSC-certifierad panerad torsk, remouladsås, citron, sallad, pommes frites
Fish & chips with remoulade sauce, lemon, salad and French fries
Innehåller: gluten, senap, ägg, svaveldioxid och sulfit

Gravad lax 159,-

MSC certifierad lax med dillstuvad potatis
Raw spiced salmon with cream stewed potatoes
Innehåller: fisk, mjölkprodukter, svaveldioxid och sulfit, selleri

Indisk Tikka Masala 149,-

tofu, basmatiris
Indian Tikka Masala with tofu and basmati rice
Innehåller: sesamfrön, svaveldioxid och sulfit, selleri, sojaböner

Vegetarisk pasta 136,-

med Oumph, tomat, spenat, zucchini, purjolök, basilika, vitlök och vitt vin.
Vegetarian pasta with Oumph, spinach, courgette, leek, basil, garlic and white wine.
Innehåller: sojaböner, gluten, selleri, svaveldioxid och sulfit, ägg

Tagliatelle a la arabiatta 145,-

med kyckling, tomatsås och säsongens grönsaker
Tagliatelle a la arabiatta with chicken, tomato sauce and vegetables of the season.
Innehåller: gluten, ägg, svaveldioxid och sulfit, selleri

FRÅN GRILLEN FROM THE GRILL

Kycklingfilé 148,-

Grilled fillet of chicken

Jack Daniel's glaserad rapsgriskarré 156,-

Jack Daniel's glazed rapeseed fed loin of pork

Sotad top blade 194,-

Grilled blackened top blade

Hamburgare 169,-

av högrek och bringa. Stekt lök, stekta champinjoner.
Chuck and brisket hamburger with fried onion, fried mushrooms.
Innehåller: gluten, mjölkprotein, svaveldioxid och sulfit, ägg, senap

Alla rätter från grillen är 180 g och serveras med Jack Daniel's BBQ-sås, chilibearnaise och gremolata & säsongens grönsaker och majscolv.
Du får välja ett av följande tillbehör:

- Pommes frites
- Klyftpotatis
- Cous cous pilaff
- Sötpotatischips

All dishes from the grill are 180 g and served with Jack Daniel's BBQ-sauce, chili bearnaise and gremolata & vegetables of the season and corn on the cob.
Choose one of the following sides:

- French Fries
- Potato wedges
- Cous cous pilaff
- Sweet potato chips

Chartererbjudande 2 rätter: 239,- 3 rätter: 279,-

Förrätt: Bruschetta
Varmrätt: Grillmix med kycklingfilé, lammkorv och Jack Daniel's glaserad rapsgriskarré.
Serveras med klyftpotatis.
Dessert: Rabarberpannacotta

DESSERT

Husets fruktsallad 76,-

med glass och grädd
The house fruit salad with ice cream and whipped cream
Innehåller: mjölkprodukter

Citron & marängpaj 108,-

Lemon & meringue pie
Innehåller: gluten, ägg, mjölkprodukter

Rabarberpannacotta 82,-

Rhubarb pannacotta
Innehåller: mjölkprodukter

Chokladtryfflar 3 st 45,-

Chocolate truffles