



À LA CARTE



FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd	MG	109:-
Vitlöksbröd på levainbröd serveras med vitlökskräm och toppas med riven parmesan. Dryckesrekommendation: Mariestads Export.		
Svamptartar	MÄ	155:-
Mix på portabello, champinjon och ostronskivling bakas med chili och soya, serveras med granskottsmajonnäs, chillipicklad morot samt västerbottenchips. Vinrekommendation: Chavin Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne.		
Äppelbakad griskind	Ä	175:-
Serveras med brynt smörskum, friterad potatis, krasseolja samt sotad steklök. Vinrekommendation: Gentilhomme Côtes du Rhône.		

M=Mjölprotein. **G**=Gluten. **Ä**=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.



VARMRÄTTER

Plankstek

M Ä

Plankstek serveras med pommes duchesse, baconlindad haricots verts samt bakad tomat.

Välj mellan följande kött, fisk och vegetarisk.

- Oxfile med bearnaisesås samt rödvinssky 399:-
- Örtbakad lax med hollandaisesås 255:-
- Pannoumi med bearnaisesås 210:-

Vinrekommendation: Edna Valley Cabernet Sauvignon & Trapiche Oak Cask Chardonnay.

Ljummen grönsakssallad med chark

M

189:-

Pestoslungad stekt paprika, champinjon, zucchini och rödlök serveras med ruccola, oliver, körsbärstomater och kikärter toppas med lufttorkad skinka samt manchego.

Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

Fondue

M G Ä

Fondue som doppas i varm olja och serveras med grönsaker, bröd, potatisgratäng, rostad potatis, bearnaisesås samt rödvinssås.

Välj mellan följande kött, fisk och vegetarisk.

- Nötkött 395:-
- Lax & räkor 395:-
- Quorn & Tempeh 395:-

Vinrekommendation: Edna Valley Cabernet Sauvignon & Trapiche Oak cask Chardonnay.

M=Mjölprotein. **G**=Gluten. **Ä**=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.



DESSERT

Creme brulé Smaksatt med vanilj, toppas med färska bär.	M Ä	110:-
Chokladfondue Chokladfondue serveras med frukt samt färska bär.	M	130:-

M=Mjölprotein. **G**=Gluten. **Ä**=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, vänligen fråga personalen.



VINLISTA

MOUSSERANDE

Delapierre Brut Tradición

Land: Spanien. Region: D.O.Cava. Druvor: Macabeu, Xarel•lo, Parellada.

GLAS

105:-

FLASKA

525:-

Piccini Prosecco

Land: Italien. Region: Veneto. Druva: Glera.

110:-

550:-

Richard Juhlin blanc de blancs alkoholfri

Land: Frankrike. Region: Languedoc-Roussillon. Druva: Chardonnay.

79:-

395:-

VITA VINER

Chavin Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne

Land: Frankrike. Region: Frankrike Sydväst. Druvor: Sauvignon Blanc, Colombard, Gros Maseng.

GLAS

130:-

FLASKA

520:-

Trapiche Oak Cask Chardonnay

Land: Argentina. Region: Mendoza. Druva: Chardonnay.

136:-

545:-

Cantina Zaccagnini Bianco Vino d'Italia

Land: Italien. Druvor: Övriga druvor.

120:-

480:-

RÖDA VINER

Côtes du Rhône Gentilhomme

Land: Frankrike. Region: Rhône. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre.

GLAS

125:-

FLASKA

499:-

Edna Valley Cabernet Sauvignon

Land: USA. Region: Kalifornien. Druvor: Cabernet Sauvignon, Merlot.

210:-

840:-

Mario Primo Chianti

Land: Italien. Region: Toscana. Druvor: Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia, Trebbiano Toscana.

140:-

560:-

Tierra Palms Zinfandel

Land: USA. Region: Kalifornien. Druvor: Zinfandel, Petite Sirah, Teroldego, Rubired.

122:-

488:-



DRYCK

FATÖL **40 CL**

Mariestads Export	96:-
Third mate missing IPA	95:-

BURKÖL **33CL**

Pistonhead haze lager	85:-
-----------------------	------

CIDER **33CL**

Briska Demi-Sec Riesling & Persika	85:-
Briska Päron	85:-

LÄSK & VATTEN **33CL**

Coca Cola	38:-
Coca Cola Zero	38:-
Fanta	38:-
Fanta Lemon Zero	38:-
Sprite	38:-
Loka Naturell/Citron	36:-



KAFFEDRINKAR

Irish Coffée	5CL
Irländsk whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.	159:-
Lumumba	159:-
Cognac, varm choklad, grädde.	
Kaffe Karlsson	159:-
Baileys, cointreau, kaffe, grädde.	
Frangelico & Coffée	159:-
Hasselnötslikör, kaffe, grädde.	

AVEC

COGNAC	KR/CL
Grönstedts VO	37:-
ROM	
Plantation Grand Reserve	25:-
Diplomatico Reserva Exclusiva	42:-
WHISKEY	
Highland Park 12y	35:-
Famous Grouse	27:-