



FÖRRÄTTER

<i>Mammas Toast Skagen</i> På smörstekt bröd Vinförslag: Jean Garde Chardonnay	145 kr
<i>Ekologisk Blomkålsoppa med Västerbottenstoast</i> Vinförslag: Vinos La Zorra 8 Virgen (EKO)	135 kr
<i>Sikromstoast</i> Smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde Vinförslag: Henri de Villamont Crémant de Bourgogne Blanc de blanc	155 kr

VEGETARISKT

<i>Veckans Vegetariska rätt</i>	135 kr
---------------------------------	--------

BARNMENY

<i>Pannkaka med sylt o grädde</i>	65kr
<i>Köttbullar med gräddsås o potatispuré</i>	75kr
<i>Kycklingbröst med pommes o dressing</i>	65kr

Erbjudande

Förutom denna meny
serveras det alltid en tre-rättersmiddag
För 385 kr

fråga personalen vad vi erbjuder just nu

Är ni allergisk? Fråga oss om innehållet i maten.

VARMRÄTTER

<i>Smörbakad torskrygg</i> Brynt smör, rotsaksbrunoise, räkor, hackat ägg, pepparrot och potatispuré Vinförslag: Jean Garde Chardonnay	225 kr
<i>Flamberad Pepparstek</i> Pepparsås, ljummen tomat-löksallad med spansk paprika, serveras med potatiskaka Vinförslag: Trapiche Estacion 1883 Bonarda	295 kr
<i>Svensk Lammytterfilé Provencale</i> Råstekt potatis, rödvinsås och vitlöksmör Vinförslag: Piaugier Les Briquies Rouge	265 kr
<i>Hamburgare på högrev</i> Bröd, Vindelrökt sidfläsk, tomat, picklad rödlök, ost, dressing, pommes-frites Vinförslag: Dark Horse Zinfandel	165kr
<i>Köttbullar</i> Gräddsås, råörda lingon, pressgurka, potatispuré Vinförslag: Bonchelli Primitivo	155 kr
<i>Ceasarsallad</i> Romansallad, Scharlottenlök, Parmesanost, ceasardressing, krutonger Välj mellan räkor eller svensk kyckling Vinförslag: Kuentz Bas Riesling	159 kr
DESSERTER	
<i>Drottningdröm</i> Vaniljglass hallon, blåbär, digistive och Italiensk maräng serveras varvad i glas Vinförslag: Carnes de Rieussec	95kr
<i>Månadens dessert</i> Vinförslag: Carnes de Rieussec	95 kr
<i>Vaniljglass och Hallonsorbet</i> Serveras med Mammas Chokladsås Vinförslag: Carnes de Rieussec	95 kr
<i>Mammas Tryffel</i> Vinförslag: Croft 10Years Old tawny Port	55 kr