



## *Vintermeny*

### *Förrätt*

*Klassisk skagentoast* 145 kr  
*räkor, majonnäs, rödlök*  
*vinrekommendation: Prendina Riesling*

### *Varmrätter*

*Lågtempererad torskrygg* 265 kr  
*rotfruktsbrunoise, brynt smör, handskalade räkor, pepparrot samt potatispuré*  
*Vinrekommendation: Jean Garde Chardonnay*

*Pepparstek* 295 kr  
*serveras med pepparsås, potatiskaka samt ljunnen tomat och löksallad*  
*Vinrekommendation: Pruno 2018*

*Biff Rydberg* 265 kr  
*Tärnad oxfilé, råstekt tärnad potatis, ölkokt lök, dijoncrème samt rå äggula*  
*Vinrekommendation: Louis M Martini Sonoma County*

*Oxfilepasta* 179 kr  
*tärnad oxfilé, pasta penne, krämig ädelostsås med chili och skogschampinjoner*  
*Vinrekommendation: Vina Ane Author*

*Caesarsallad* 159 kr  
*svenskkyckling, romansallad, schalottenlök, parmesanost, caesardressing, krutonger, bacon*  
*Vinrekommendation: Le Bertarole Valpolicella Classico*

*Älgfärsburgare* 175 kr  
*Vindelnsrökt fläsk, lingon-chutney, friterad lök, västerbottensost, picklad ostronskivling samt pommes-frites*  
*Vinrekommendation: Piaugier Les Briquies*

*Kvällens husman* 150 kr  
*kockens val måndag-torsdag*

### *Dessert*

*Chokladfondant* 95 kr  
*vaniljglass, rostad vit choklad och hasselnötter*  
*Vinrekommendation: Moscatel Oro Floralis*

*Mammas tryffel* 55 kr

*Är du allergisk? Fråga oss om innehållet i maten.  
Allt med kärlek. Varmt välkommen!*