

SALLADER

KYCKLING 179
Trancherad kycklingfilé serveras med bland- **G, L**
sallad, örtslungad potatis, syrade rotsaker, oliver,
cocktailtomater och fetaostkräm. Toppas med
krutonger.

Dryckesförslag: Gaierhof, Pinot Grigio

RÄKOR 199
Handskalade räkor serveras blandsallad, **L, Ä**
örtslungad potatis, ägg, syrade rotsaker,
cocktailtomater samt dill- och citruskräm.
*Dryckesförslag: Domaene Gobelsberg Langenlois,
Grüner Veltliner*

LÄTTARE RÄTTER

DUBBEL TOAST SKAGEN 159
Serveras med ett smörstekt toastbröd, **G, L, Ä**
citron och sidosallad. Toppas med forellrom.
Dryckesförslag: Weingut Kruger-Rumpf, Riesling

SOJAGRAVAD LAXMACKA 189
Sojagravad lax serveras på surdegsbröd med **G, L**
misohvmästarensås tillsammans med sidosallad
och sesampicklade grönsaker.
Dryckesförslag: Gaierhof, Pinot Grigio

VARMRÄTTER

WALLENBERGARE 159
Serveras med skirat smör, rårörda lingon, **G, L, Ä**
gröna ärtor och potatispuré.
Dryckesförslag: Pete's Pure, Pinot Noir

KLASSISK ÖSTGÖTA RAGGMUNK 169
Serveras med sidfläsk och rårörda lingon. **G, L, Ä**
Dryckesförslag: Folkes Slusslager

TVISTAD RAGGMUNK 179
Serveras med skagenröra och sidosallad. **G, L, Ä**
Toppas med forellrom.
Dryckesförslag: Weingut Kruger-Rumpf, Riesling

SKOMAKARLÅDA 199
Tärnad oxfile serveras med rödvinssås och **L**
potatispuré. Toppas med varmrökt sidfläsk-
crunch.
Dryckesförslag: Alamos, Cabernet Sauvignon

SCHNITZEL 199
Serveras med gröna ärtor, rödvinssås, **G, L, Ä**
bearnaisesås och pommes frites.
Dryckesförslag: Pôpa, Contos da Terra Tinto

SMAKSAKS OXFILE 150G / 300G 279 / 359
Serveras med stekta grönsaker, rödvinssås, **Ä**
bearnaisesås och pommes frites.
*Dryckesförslag: Murari, Amarone della
Valpolicella DOCG*

HALLOUMI 179
Friterad halloumi serveras med blandsallad, **L**
örtslungad potatis, syrade rotsaker, oliver,
cocktailtomater och basilikaaioli. Toppas med
rostade pumpakärnor.
*Dryckesförslag: Picpoul de Pinet Carte Noire,
Piquepoul Blanc*

OXFILE 219
Trancherad oxfile serveras med bland- **G, L, Ä**
sallad, örtslungad potatis, syrade rotsaker, oliver,
cocktailtomater och ramslökskräm.
Toppas med krutonger.
Dryckesförslag: Pôpa, Contos da Terra Tinto

RÄKMACKA 189
Handskalade räkor serveras på surdegs- **G, L, Ä**
bröd med dill- och äggmajonnäs tillsammans
med sidosallad och citron.
Dryckesförslag: Catena Zapata, Chardonnay

UGNSBAKAD LAXFILE 199
Serveras med dill- och citruskräm, smör- **L, Ä**
slungad potatis, stekta grönsaker samt sidosallad.
Dryckesförslag: Catena Zapata, Chardonnay

OXFILETOAST 269
150G oxfile serveras på surdegsbröd med **G, L, Ä**
ramslökskräm, sidosallad och pommes frites.
Toppas med rotfruktschips.
Dryckesförslag: Pôpa, Contos da Terra Tinto

HALLOUMITOAST 189
Serveras på ett rostat surdegsbröd med **G, L**
sidosallad, basilikaaioli och pommes frites.
Toppas med rotfruktschips.
*Dryckesförslag: Picpoul de Pinet Carte Noire,
Piquepoul Blanc*

VEGANSK BIFF 179
Veganska biffar på sojafärs serveras med stekta
grönsaker, vegansk basilikaaioli och pommes
frites.
*Dryckesförslag: Alamos, Cabernet Sauvignon alt.
Vreta Kloster Pestdoktor IPA*