

## Förätter

Ostron med klassisk mignonette och citron. <i>Rekommendation: Louis Massing Brut Grande Reserve, Champagne, Frankrike</i>	45 kr/st 190 kr/950 kr
Rökta räkor med aioli och citron. <i>Rekommendation: Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland</i>	175 kr 190 kr/765 kr
Toast Skagen med räkor, lojrom, rödlök, citron och dill på smörstekt levainbröd. Halv (Hel) <i>Rekommendation: Pulpo Albariño, Rias Baixas, Spanien</i>	215 (295) kr 150 kr/625 kr
Råbiff med kapris, lök, saltgurka, potatiscrisp, parmesan och dijonnaise. Halv (Hel) <i>Rekommendation: Patriache Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike</i>	225 (365) kr 215 kr/865 kr
Stracciatella med basilikapistou, tomat, rostade pinjenötter och smörstekt levainbröd. <i>Rekommendation: Bellino Merlot, Sicilien, Italien. EKO</i>	195 kr 120 kr/485 kr
Nya Dannekrogens silltallrik med 3 sorters sill (veckans smaker), färskpotatis, gräddfil, dill, gräslök, knackebröd och Västerbottensost. <i>Rekommendation: Mariestads Export och snaps, Sverige</i>	205 kr 175 kr/705 kr

## Fisk

Bakad torskrygg med beurre blanc, stenbitsrom, fänkålcрудité och kokt potatis. <i>Rekommendation: Sancerre Blanc La Guiberte, Loire, Frankrike</i>	355 kr 195 kr/785 kr
Sallad Niçoise med halstrad tonfisk, tomat, rödlök, haricots verts, oliver, ägg och potatis. <i>Rekommendation: Marqués de Cáceres Excellens Sauvignon Blanc, Rueda, Spanien</i>	305 kr 130 kr/525 kr
Strömming med lingon, gurka och potatispuré. <i>Rekommendation: Shadow Point Chardonnay, Monterey, USA (Alt. Mariestad Export och snaps)</i>	255 kr 165 kr/665 kr

## Fött

Ryggbiff med bakad tomat, confiterad vitlök, rödvinsås, bearnaise och pommes. <i>Rekommendation: Cantina di Illasi Ripasso Superiore Campobrun, Veneto, Italien</i>	395 kr 175 kr/705 kr
Osso Buco med gremolata och parmesan polenta. <i>Rekommendation: Bellino Merlot, Sicilien, Italien. EKO</i>	365 kr 120 kr/485 kr
Tryffelburgare med rostad lök, tomat, sallad, pickles och pommes frites. <i>Rekommendation: Ontañon Crianza, Rioja, Spanien</i>	255 kr 165 kr/665 kr

## Vegetariskt

Svampisotto med ruccola, champinjoner och parmesan. <i>Rekommendation: Cantina di Illasi Ripasso Superiore Campobrun, Veneto, Italien</i>	245 kr 175 kr/705 kr
Bakad spetskål med fetakrä, rostade hasselnötter och honung. <i>Rekommendation: Bellino Merlot, Sicilien, Italien. EKO</i>	265 kr 120 kr/485 kr
Halloumburgare med chilidressing, tomat, sallad, silverlök pickles och pommes frites. <i>Rekommendation: Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland</i>	255 kr 190 kr/765 kr
Snacks till hunden, fryst mörghen	85 kr

## Pizza

Margherita - tomatås, buffel mozzarella, basilika.	200 kr
Vesuvio - tomatås, ost, skinka.	205 kr
Calzone (inbakad) - tomatås, ost, skinka.	205 kr
Capricciosa - tomatås, ost, skinka, färska champinjoner.	210 kr
Hawaii - tomatås, ost, skinka, ananas.	210 kr
Quattro stagioni - tomatås, ost, skinka, räkor, musslor, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka.	235 kr
Vegetarisk - tomatås, ost, lök, paprika, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka, körsbärstomater.	215 kr
Quattro formaggi - buffel mozzarella, pecorino, ricotta, gorgonzola.	230 kr
Frutti di mare - tomatås, ost, räkor, musslor, tonfisk, färska tomat.	230 kr
Prosciutto - tomatås, ost, prosciutto, sparris, färska champinjoner körsbärstomater, tryffelaioli.	235 kr

Löjrom - crème fraiche, rödlök, dill, citron, västerbottenost. 380 kr

Bearnaisesås 35 kr  
Aioli 35 kr

*Da pizzorna kommer från ett eget kök kan vi inte garantera att servering sker samtidigt som de andra rätterna.*

## Barnmeny

Köttbullar med lingon, pressgurka och potatispuré.	125 kr
Barnburgare 90g med bröd, hamburgaredressing, crispsallad, biffotomat och pommes frites.	125 kr
Smörstekta pannkakor med jordgubbssylt och vispad grädde.	115 kr
Vaniljglass med chokladsås.	75 kr

## Serverat

Klassisk crème brûlée. <i>Rekommendation: Kaffe Karlsson</i>	135 kr 180 kr
Glass-Sundae med 2 glasskolor, vispad grädde, chokladsås, strössel och kex. <i>Rekommendation: Floralis Moscatel Oro</i>	145 kr 85 kr
Brownie med vaniljglass, färska hallon, rostad choklad och citronmeliss. <i>Rekommendation: Floralis Moscatel Oro</i>	155 kr 85 kr
Chokladtryffel. <i>Rekommendation: Kaffe &amp; 5 cl Martell VSOP</i>	55 kr 255 kr
Glasskolor (choklad och veckans smak). <i>Rekommendation: Floralis Moscatel Oro</i>	45 kr/kulan 85 kr

*Allergisk? Fråga din kypare hur vi bäst kan tillgodose dina behov.*