

Forsätter

Toast Skagen på handskalade räkor med löjrom, rödlök, citron, pepparrot, dill, gräslök och smörstekt surdegsbröd. Halv (Hel)
Rekommendation: Pulpo Albariño, Rias Baixas, Spanien

195 (275) kr
155 kr/625 kr

Råbiff på notinnanlår med manchegocreme, schalottenlök, saltgurka, rostade hasselnötter, palsternackschips och smörgåskrasse. Halv (Hel med pommes)
Rekommendation: Domaine Martinolles Pays d'oc Pinot Noir, Frankrike

205 (345) kr
205 kr/825 kr

Sotad laxtartar med picklad jalapeño, ponzu, gurka, mango, rädisa, salladslök, limemajonnäs och friterat rispapper. Halv (Hel med pommes)
Rekommendation: Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland

175 (255) kr
180 kr/745 kr

Nya Dannekrogens silltallrik med 3 sorters sill (veckans smaker), färskpotatis, gräddfil, dill, gräslök, knäckebröd och Västerbottensost.
Rekommendation: Mariestads Export och snaps, Sverige

185 kr
210 kr

Vattenmelon carpaccio med lime, olivolja, fetaost, honung, salladslök, oliver, rostade solrosfrön och mynta.
Rekommendation: Marqués de Cáceres Excellens Sauvignon Blanc, Rueda, Spanien

185 kr
120 kr/485 kr

Fisk

Smörstekt senapsströmming (ej från Bottniska viken) med potatispuré, dillpicklad gurka, lingon, rödlök, dill, gräslök och brynt smör.
Rekommendation: Shadow Point Chardonnay, Monterey, USA (Alt. Mariestad Export och snaps)

225 kr
145 kr/585 kr

Torskrygg Sous Vide med brynt sanderfjordsås, stenbitsrom, dillolja, grönsparis, sylrig färskpotatis, palsternackschips, dill och gräslök.
Rekommendation: Villa Minelli Pinot Grigio, Veneto, Italien

345 kr
175 kr/705 kr

Rimmad lax med dillstuvad potatis och citron.
Rekommendation: Sancerre Blanc La Guiberte, Loire, Frankrike

225 kr
185 kr/745 kr

Fött

Ryggbiff med kappa, bearnaisesås, rödvinsås, tomat sallad och pommes.
Rekommendation: Cantina di Illasi Ripasso Superiore Campobrun, Veneto, Italien

395 kr
165 kr/665 kr

Högrevsburgare 200g med briochebröd, cheddar, dragonpicklad silverlök, karamelliserad lökmajonnäs, biffomat, krispsallad, saltgurka och pommes.
Rekommendation: Bellino Merlot, Sicilien, Italien. EKO

225 kr
110 kr/445 kr

Rödvinsbraserad oxkind 24 tim. Sous Vide med rolfruiter och mandelpotatispuré.
Rekommendation: Ontañon Crianza, Rioja, Spanien

315 kr
135 kr/545 kr

Vegetariskt

Halloumburgare med briochebröd, dragonpicklad silverlök, biffomat, karamelliserad lökmajonnäs, krispsallad, saltgurka och pommes.
Rekommendation: Schloss Reinhartshausen Rheingau Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland

225 kr
180 kr/725 kr

Rostad broccoli med bakad morot, korianderfrö, baba ganoush, gröna blad, fetaost och saltrostade pumpafrön.
Rekommendation: Bellino Merlot, Sicilien, Italien. EKO

245 kr
110 kr/445 kr

Risotto med gröna ärtor, soltorkade tomater, taggiascaoliver och citronricotta.
Rekommendation: Donatella Cinelli Colombini Chianti Superiore DOCG, Toscana, Italien. EKO

235 kr
220 kr/885 kr

Snacks till hunden, fryst mörghen

85 kr

gelf

Pizza

Margherita - tomatås, buffel mozzarella, basilika. 185 kr

Calzone (inbakad) - tomatås, ost, skinka. 195 kr

Primavera - tomatås, ost, skinka, färska champinjoner, räkor. 205 kr

Löjrom - crème fraîche, rödlök, dill, citron, västerbottenost. 365 kr

Quattro stagioni - tomatås, ost, skinka, räkor, musslor, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka. 220 kr

Vegetarisk - tomatås, ost, lök, paprika, färska champinjoner, oliver, kronärtskocka, körsbärstomater. 195 kr

Quattro formaggi - buffel mozzarella, pecorino, ricotta, gorgonzola. 215 kr

Frutti di mare - tomatås, ost, räkor, musslor, tonfisk, färska tomater. 215 kr

Prosciutto - tomatås, ost, prosciutto, sparris, färska champinjoner körsbärstomater, tryffelaioli. 220 kr

Skärgårdspizza - fänkål, friterad vitlök, marinerade räkor, picklad lök, aioli. 245 kr

Bearnaisesås 35 kr

Aioli 35 kr

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

Barnmeny

Köttbullar med potatispuré, gräddsås, lingon och dillpicklad gurka. 105 kr

Barnburgare 90g med bröd, hamburgardressing, crispsallad, biffomat, saltgurka och pommes. 105 kr

Smörstekta pannkakor med jordgubbssylt och vispad grädde. 105 kr

Glasskula med chokladsås. 75 kr

Desert

Klassisk crème brûlée.
Rekommendation: Kaffe Karlsson 125 kr
175 kr

Mandelkaka med kardemummagrädde, inkott rabarber, havreflarn, citronmeliss.
Rekommendation: Portvin 155 kr
105 kr

Hemgjord chokladtryffel.
Rekommendation: Kaffe & 5 cl Martell VSOP 45 kr
250 kr

Glass-Sundae med 2 glasskolor, vispad grädde, chokladsås, strössel och kex.
Rekommendation: Floralis Moscatel Oro 135 kr
80 kr

Hemvevad glass (fråga om dagens smaker). 45 kr/kulan
Rekommendation: Floralis Moscatel Oro 80 kr

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