

Les Aperitifs

André Clouet, Brut Depuis 1741.....145

Prosecco / Spumante.....100

Wienercaféets Bellini...145

Aperol Spritz.....135

Priserna nedanför är ej rabatterade

Varmrätter

Sallad Chevré Chaud 195

Honungsgratinerad getost med valnötter, krutonger, blandsallad och färska bär

Honey gratinated goat cheese with walnuts, mixed salad and fresh berries

Räksallad "Grand Cru" 235

Handpilladeräkor, ägg, cocktailtomat, champinjon, avokado, blandsallad och Rhode Islanddressing

Mixed lettuce, shrimp, egg, summer vegetables, mushrooms, and classic Rhode Island dressing

Caesarsallad 225

Örtbakad kyckling, bacon, hyvlad parmesan, krutonger och rödlöksringar

Herb baked chicken, bacon, parmegiano, crutons

Varmrökt laxfilé och primörsallad 235

Varma smörslungade grönsaker, Nice oliver och feta/tomat keso

Warm smoked Salmon, summer vegetable salad, olives and feta/tomato cottage cheese

Hamburgare på kalv från Öster Vrenninge

med Svarta Sara 205

mjölksyrad coleslaw, bacon, tomat och sallad samt rökt ketchup och pommes frites

Veal burger from Öster Vrenninge with cole slaw, cheese, tomato, sallad, smoked kechup and french fries

Wienercaféets fisk och skaldjursgryta 205

Med lax, torsk och skaldjur. Serveras med aioli, parmesan och krutonger

Fishsoup with cod, salmon, mussels, shrimp, aioli, parmesan and crutons

Sotad grön sparris med Burrata 185

Bakade tomater, "sauce vierge", Nice oliver, citron, kapis, persilja och rucola

Wienerschnitzel 235

Kalvschnitzel med citron, kapis och sardeller. Serveras med stekt Gotlandspotatis och rödvinssås
Veal schnitzel with lemon, anchovies and capers served with pommes risolee and red wine sauce

HAR DU ALLERGIER, PRATA MED DIN SERVITÖR!

ALLERGIC? SPEAK WITH YOUR WAITER!

Les Plats du Jour

Wieners gästsmörrebröd 115

Our smörrebröd of the month

Dagens klassiker 169

Our traditional daily special

Dagens vegetariska soppa 139

Our daily vegetarian soup

Smörrebröd & förrätter

Vårt nybakade Danska rågbröd med smör är Wiener Caféets hyllning till denna skandinaviska tradition. Beställ en för smakens skull - två för att njuta som mellanrätt - tre för att skapa din egen Smörebröd "Deluxe"

Kyckling och tryffel 135

Kyckling, majonnäs, kål, tryffel och parmesan
Chicken, mayonnaise, cabbage, truffle and parmesan

Friterad rödspätta 95

Remoulad, sallad, picklad rödlök och örter
Deep fried plaice, remoulad sauce, onions and dill

Fänkålssotad tonfisk & rökt tångkaviar 135

Krispsallad soyaemulsion, äppelpicklad fänkål och krasse
Blackened Tuna with soy mayonnaise, sea weed caviar,
pickled fennel and cress

Gravad lax 95

Potatis, hovmästarsås, dill och syrat senapsfrö
Cured salmon, mustard sauce, potatoes, and dill

Vedrökt karré från Jokkmokk

med kål och Svarta Sara 95

Spetskål, majonäs, dijonsenap, persilja och friterad lök
Smoked porc loin, mayonnaise, cabage, dijon, parsley
and fried onions

Grön sparris och hollandaise 105

Bakad cocktailtomat, basilika, picklad lök
Green asparagus with sauce hollandaise, baked tomato,
basil and pickled onion

Toast skagen 175/235

Handpilladeräkor i majonnäs, dill och pepparrot, severas med
löjrom och smörstekt bröd
Swedish shrimp in mayonnaise with dill and horseradish,
vendace roe and butter fried bread

Gazpacho halv 125 hel 165

Cruditéeer, vattenmelon, olivolja och krutonger
Assorted sliced vegetables, watermelon, olive oil and crutons

HAR DU ALLERGIER, PRATA MED DIN SERVITÖR!
ALLERGIC? SPEAK WITH YOUR WAITER!



Mellanrätter

Löjrom & Västerbotten 215

Potatis och västerbottenterrine, rödlök samt rågrödsbrödkrisp
Potatoe and cheese terrine, red onions and rye bread crunch

Egg Royal 179

Pocherat ägg, spenat, kallrökt lax, hollandaise på
toastbröd och pommes risolée

Poached egg, spinach, salmon and hollandaise sauce on our own
toast, served with pommes risolée

Egg Benedict 169

Pocherat ägg, spenat, vinkokt skinka,
hollandaise på toastbröd och pommes risolée

Poached egg, spinach, ham and hollandaise sauce on our own toast,
served with pommes risolée

Quiche Lorraine 159

Hantverkermässigt bakad paj med rökt sidfläsk,
smörkokt purjolök, ost och sallad

Quiche filled with smoked pork belly and cheese
served with a side sallad

Galette au Roquefort 145

Bovete crêpe med spenat och Roquefort,
rostade valnötter och sallad

Buckwheat crêpe with spinach and Roquefort cheese,
walnuts and sallad

Omelett Français 169

Klassisk fransk omelett med räkstuvning

Classic French omelett with cheese and shrimp
in white wine sauce

Extra rökt lax 35 kr - extra skinka 25 kr

Extra smoked salmon 35 kr - extra ham 25 kr

Dessert

Mandel & Rabarber 95

Mandelbavarois, rabarberkompott, rabarbercoulis, sable Breton
Almond bavarois, rhubarb compote, rhubarb coulis and sable Breton

Champagne & Jordgubbar 105

Champagne granité, färska jordgubbar,
jordgubbsskum & kaksmulor

Champagne granité, fresh strawberries and strawberry foam
'& cookie crumbles

Choklad & Hallon 115

Hallonparfait, cremeaux de chocolat, färska hallon,
hallongelé & rostad choklad

Raspberry parfait, chocolate cremeaux, fresh raspberries,
raspberry fluid gel and chocolate crumbles

Petite Fours 39st 3 st 90

Chokladpralin, macaron & pâte de fruit

Chocolat pralines, macarons, pâte de fruit



Cocktails

| | |
|---|-----|
| A.C.C. Apricot Brandy, Peychauds biter, champagne | 136 |
| Buck's Fizz Grand Marnier, orange, champagne | 136 |
| Death in the Afternoon Pernod, Absinthe, champagne . | 136 |

Champagne Prosecco

| | |
|--|---------|
| Wienercaféets Prosecco / Spumante. | 100/525 |
| André Clouet, Brut Depuis 1741 | 145/795 |
| NV Louis Roederer Brut Premier. | 825 |
| NV Ruinart Rose | 1 350 |

Vitt vin White wine

| | |
|--|---------|
| Vin de la maison. | 110/425 |
| 17 Riesling Sauvage, Georg Breuer, Ty. | 125/575 |
| 15 Chablis Le Finage, La Chablisienne, Chablis, Fr | 140/625 |
| 16 Sancerre, Dom. Grandes Perrières, Loire, Fr | 150/675 |

Rosé vin Rosé wine

| | |
|---|---------|
| 15 Cuvée Madame, Provence, Fr | 110/425 |
|---|---------|

Rött vin Red wine

| | |
|--|---------|
| Vin de la maison. | 110/425 |
| 16 Mas Janeil Sp. Edition, F. Lurton, Roussillon, Fr | 120/545 |
| 16 Beaujolais Villages, Louis Jadot, Beaujolais, Fr. | 125/585 |

Aperitifs

| | |
|---------------------------------|-------|
| Ricard Pastis. | 26/cl |
| Campari | 18/cl |
| Aperol | 16/cl |
| Mancino Rosso / Bianco. | 16/cl |
| Amaro Ramazotti. | 26/cl |

Vatten Water

| | |
|--------------------------------|---------|
| Ramlösa liten / stor | 44 / 79 |
|--------------------------------|---------|

Öl Beer

| | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Carlsberg Hof Fat 74 | Brooklyn East India 86 |
| Eriksbergs Karaktär Fat. 79 | Brooklyn Lager 82 |
| Nya Carnegie Kellerbier. 86 | Poretti 76 |
| Nya Carnegie Amber. . . 86 | Carlsberg non Alcoholic |
| Nya Carnegie Luma. . . . 86 | 46 |

HAR DU ALLERGIER, PRATA MED DIN SERVITÖR!
ALLERGIC? SPEAK WITH YOUR WAITER!