

FÖRDRINKAR

Aperol Spritz.....	98:-
COCKTAILS	130:-
Dry Martini	
Old Fashion	
Whisky Sour	
Negroni	

Å LA CARTE

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd med italiensk tomatröra.....	65:-
Sniglar gratinerade med vitlökssmör	99:-
Sill & strömmingstallrik med kokt potatis, kumminknäcke och västerbotten.....	125:-
Toast Skagen med sikrom	130:-
Gubbröra på kavring	115:-

MELLANRÄTTER

6 st Nürnberger Bratwürstel med surkål och bröd.....	135:-
Ungersk Gulaschsoppa med bröd	120:-
Ost & charktallrik	145:-

VÅRA KLASSIKER

Mustig Hjortgryta med kantareller, svartvinbärsgelé och potatismos	219:-
Wienerschnitzel på klassiskt vis med tartarsås, pommes frites, citron och kapris	189:-
Ugnstekt Fläsklägg med surkål och knödel	235:-
Saffransdoftande Fisk- och skaldjursgryta med örtaioli och vitlöksbröd	225:-
Skomakarlåda (utskuren biff, bacon, gräslök, rödvinssås och potatismos)	199:-
Gödkalvlever Anglais med bacon, kapris, rödvinssky och kokt potatis	195:-
Panerad Edamer med tartarsås, sallad och rösti potatiskaka.....	135:-

EXTRA TILLBEHÖR

Bearnaise.....	25:-
Mixed sallad	45:-
Pommes med aioli.....	55:-
Tysk potatissallad	55:-

EFTERRÄTTER

Två bitar hemlagad chokladtryffel	55:-
Apfelstrudel med vaniljglass och grädde (Obs! innehåller nötter)	75:-
Crème Brûlée	80:-
Rabarberpaj med vaniljsås.....	90:-
Friterad Camembert med hjortronsylt och friterad persilja	115:-
Kaffe-combo; kaffe, avec 3cl och tryffel	120:-