

## 5 - Rätters Meny

### Kristallbröd

*Gravad Rödning & Ramslök*

-

### Hälleflundra

*Krondill, Rättika, Råräka & Tapioka*

-

### Variation på Kål

*Rökt Färskost, Knippmorot & Senapsfrö*

-

### Brässerad Dovahjortslägg

*ButternutPumpa, Rosmarin, Grönkål & Viltsky*

-

### Kantarellglass

*Hjortron, Rågbröd, Vit choklad & Dulce de Leche*

Meny 695.-

Vinpaket 545.-

Alkoholfritt dryckespaket 345.-

Lägg till "grillad ostmacka" 100.-

Vid val av meny gäller det hela sällskapet.

## FÖRRÄTT

<b>Ostron</b> <i>Schalottenlök &amp; citron</i>	1 st. 40.-	3 st. 105.-
<b>Löjrom 30g/ Störkaviar 10g</b> <i>Brioche, Rödlök, Smetana, Citron &amp; Gräslök</i>	245.-	345.-
<b>Hälleflundra</b> <i>Krondill, Rättika, Råräka &amp; Tapioka</i>		175.-
<b>Råbiff</b> <i>Svartröt, Dragon, Persilja, Schalottenlök &amp; Krasse</i>		165.-
<b>Variation på Kål</b> <i>Rökt Färskost, Knippmorot &amp; Senapsfrö</i>		155.-

## VARMRÄTT

<b>Ryggbiff</b> <i>Rotselleri, Svartkål, Gul lök &amp; Kalvsky</i>	365.-
<b>Brässerad Dovhjortslägg</b> <i>ButternutPumpa, Rosmarin, Grönkål &amp; Viltsky</i>	295.-
<b>Bakad Rödtunga</b> <i>Fänkål, Höstäpple, Kantarell, Dill &amp; Beurre Blanc</i>	325.-
<b>Rotselleri</b> <i>Kantarell, Svartkål, Svampskum, Linser &amp; Höstäpple</i>	265.-
<b>Fisk &amp; Skaldjurssoppa</b> <i>Kräftfond, Fänklål, Selleri, Morot, Purjolök &amp; Grädde</i>	275.-

## DESSERT

<b>Nypon &amp; Havtornsoppa</b> <i>Mandelglass, Biskvi, Myskmadra &amp; Grädde</i>	135.-
<b>Päronsorbet</b> <i>Chokladpastej, Maräng, Chokladmousse &amp; Päronkompott</i>	135.-
<b>Kantarellglass</b> <i>Hjortron, Rågbröd, Vit Choklad &amp; Dulce de Leche</i>	135.-
<b>”Grillad Ostmacka”</b> <i>Osten EfterGlöd som Mousse &amp; Stekt Surdegsbröd</i>	125.-

## MOUSSERANDE

Jaume Serra Brut Nature Cava Spanien	95.-	495.-
Cremant de Bourgogne Frankrike	135.-	695.-
Etienne Dumont Brut Champagne Frankrike	175.-	895.-

## VITT

Touraine, Sauvignon Blanc Frankrike	95.-	425.-
La Petite Perriere, Sauvignon Blanc Frankrike	105.-	475.-
George Breuer, Riesling Tyskland	135.-	625.-
Ste. Michelle Vineyards, Chardonnay USA	125.-	575.-

## ROSÉ

La Méridionale, Grenache Cinsault Frankrike	95.-	425.-
---------------------------------------------	------	-------

## RÖTT

Gavroche Eko, Grenache Syrah Frankrike	95.-	425.-
Pasqua Valpolicella, Ripasso Superiore Italien	145.-	645.-
Mauro Sebaste, Barbera d'Ásti Italien	145.-	675.-
Elephant in the Room, Pinot Noir Australien	115.-	525.-
Allesverloren, Tinta Barocca Sydafrika	115.-	525.-

## FATÖL

Mariestads Ofiltrerad Export	85.-
Estrella Damm	85.-
Krusovice	95.-
The Tail of a Whale Ale	105.-
Third Mate Missing IPA	105.-
Wisby Weisse Veteöl	115.-

## FLASKA & BURK

KOCH Lager, Uddevalla Bryggeri	85.-
Daura Damm	85.-
Wisby Stout	85.-
Gustavsberg Pale Ale, Uddevalla Bryggeri	95.-
Skeppsviken IPA, Uddevalla Bryggeri	95.-

## CIDER

Briska Hallon/Vinbär	85.-
Briska Päron	85.-
Briska Demi Sec, Sauvignon Blanc	85.-

## ALKOHOLFRITT

Läsk/ Mineralvatten	35.-
Stenkulla Mineralvatten 75cl	85.-
Mariestads	55.-
Easy Rider Bulldog	55.-
Briska Päron	55.-
Must	55.-

## KAFFE

Kaffe	35.-
Espresso	Enkelt 35.-/ Dubbel 45.-
Cappuccino	55.-
Caffe Latte	65.-
Te	35.-