

Alla våra rätter är laktosfria.
Fråga personalen om allergener

FÖRDRINKAR

CHAMPAGNE	105
<i>Bouché Père et Fils cuvée reserve brut</i>	
LINGON MARTINI	125
<i>Härnö Gin, rårörda lingon, citronjuice och sockerlag</i>	
BLÅBÄRSFIZZ	125
<i>blåbär, Edmans gin och citron</i>	
FLÄDER COLLINS	125
<i>Hallands Fläder, citron, sockerlag, sodavatten</i>	
ÄPPELDRÖM	125
<i>Calvados, äppelmust, kanel, toppas med cava</i>	
BJÖRK / BJÖRKMARTINI	95/ 125
<i>Björksavsapertif</i>	

SMÅTT & GOTT (halva förrätter)

GUBBRÖRA PÅ KAVRING	85
<i>WINTER ALE, FAT ÖL 35 CL</i>	
<i>SKÅNE AKVAVIT, 4cl</i>	

GRAVAD LAX PÅ TOAST MED HOVMÄSTARSÅS OCH PICKLAD FÄNKÅL	110
<i>MELLERUDS PILSNER 33cl, Spendrups</i>	
<i>VÄRMDÖ CITRUS SNAPS 4cl</i>	

SIKAFORSRÖRA PÅ KAVRING (RÖKT REN MED PEPPAROTSCREMÉ OCH SIKROM)	110
<i>SÖDRA MALT FABRIKENS PALE ALE 35 CL</i>	
<i>OP ANDERSSON AKVAVIT, 4cl</i>	

LITE STÖRRE (förrätter)

TOAST SKAGEN MED LÖJROM	190
<i>MARIESTADS OFILTRERADE LAGER 40cl</i>	
<i>GNESTA AKVAVIT 4cl, Gnesta bränneri</i>	

S.O.S, (matjesill, senapsill, örtströmming, inlagdsill, Västerbottenost)	155
<i>CUTYARD LAGER ÖL, FJÄDERHOLMARNAS</i>	
<i>OP ANDERSSON AQUAVIT</i>	

KRÄMIG SKALDJURSSOPPA MED RÖKTA RÄKOR	155
<i>2016 BEGUNDE SAUVIGNON BLANC</i>	
<i>Domaine Begunde, France gl</i>	

STEKT SÖRBO GETOST FRÅN JÄRNA MED TRYFFELCREMÉ OCH SPETSKÅL	155
<i>2014 PAULY REISLING GENERATIONS</i>	
<i>Pauly, Mosel</i>	

TRADITIONS MENY pris per person 560
Prova vår utvalda tre-rättersmeny med ditt val av kött eller fisk till varmrätt

TRE SMÅ KLASSIKER	
<i>Löjroms toast, Skagen, Gubbröra</i>	
BIFF RYDBERG PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF	
<i>Alt.</i>	
ÅNGAD TORSK MED RÄKOR, PEPPARROT OCH SMÖRSÅS	
SMULPAJ MED ÄPPLE OCH VANILJSÅS	
<i>Tillhörande Dryckespaket 350:-</i>	

VARMRÄTTER

<i>Ersätt potatis mot en liten sallad för 30:-</i>	
STEKT SENAPSPANERAD STRÖMMING MED BRYNT SMÖR, CITRON OCH POTATISPUR	195
<i>VITTRA BLANCHE, Nyckelbydals bryggeri</i>	
ÅNGAD TORSKFILE MED RÄKOR, PEPPARROT OCH SMÖRSÅS	270
<i>2015 BIRGIT EICHINGER, CHARDONNAY</i>	
KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, PRESSGURKA RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ	205
<i>2015 LE GRAND COUR MERLOT, Languedoc, Frankrike gl</i>	
OXRULLADER MED GRÄDDSÅS, RÖNNBÄRSGELE OCH POTATISPURÉ	240
<i>2014 COUR DES DAMES CABERNET SAUVIGNON</i>	
"BIFF RYDBERG" PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF	275
<i>2015 COTES DU RHONE</i>	
<i>Domaine Bellane, Rhone</i>	
ÄLGFÄRSBIFF MED KARL-JOHAN SVAPSSÅS OCH JORDÄRTSSKOCKA	215
<i>2015 PASO A PASO TEMPRANILLO</i>	
<i>Volver Spain gl</i>	
KROPPKAKOR MED BRYNT SMÖR OCH LINGON	205
<i>2014 BOURGOGNE PINOT NOIR</i>	
<i>Domaine Faiveley gl.</i>	
VEGETARISKA KROPPKAKOR FYLDA MED KARL-JOHAN SVAMP, DRAGONCREMÉ BRYSELKÅL OCH ROSTADE HASSELNÖTTER	215
<i>2015 PASO A PASO VERDEJO, Volver, Spain</i>	

Wifi: Tradition12

Miss inte vår dessertmeny!