

Alla våra rätter är laktosfria.  
Fråga personalen om allergener

## FÖRDRINKAR

<b>CHAMPAGNE</b>	110
<i>Bouché Père et Fils cuvée réservée brut</i>	
<b>LINGONMARTINI</b>	125
<i>Gin, lingon, citron, sockerlag</i>	
<b>ÄPPELRÖK</b>	145
<i>Whiskey, calvados, äpple, citron, kanel</i>	
<b>FLÄDERBLOM</b>	125
<i>St. Germaine, Hallands fläder, citron, sockerdricka</i>	

## TILLTUGG

<b>VÄSTEBOTTENOSTCRÈME MED KRISPIGT BRÖD</b>	75
--	----

## FÖRRÄTTER

<b>GUBBRÖRA PÅ KAVRING</b>	<b>115</b>
<i>BRÄNSKÄR BROWN ALE 35cl</i>	62
<i>SKÅNE AKVAVIT, 4cl</i>	92
<b>GRAVAD LAX PÅ TOAST MED HOVMÄSTARSÅS OCH PICKLAD FÄNKÅL</b>	<b>165</b>
<i>BELGISK WIT, Poppels bryggeri</i>	72
<i>OP ANDERSSON AKVAVIT 4cl</i>	92
<b>TOAST SKAGEN MED LÖJROM</b>	<b>195</b>
<i>STOCKHOLMS LAGER, Sthlm Brewing 33cl</i>	75
<i>HERRGÅRDS AKVAVIT, 4cl</i>	92
<b>KANTARELLSOPPA MED RÖKT FLÄSKSIDA OCH VÄSTERBOTTENOSTSTÄNGER</b>	<b>165</b>
<i>2018 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY,</i>	130
<i>Birgit Eichinger, Gaisberg gl</i>	
<b>GRAVAT HJORTINNANLÅR MED TRYFFELCRÈME OCH PICKLADE KANTARELLER</b>	<b>180</b>
<i>2018 PARNANIO NEGROAMARO</i>	120
<i>Sampietrana, Salento</i>	
<b>NORRÖNA MATJESILL MED HACKAT ÄGG, RÖDLÖK OCH BRYNT SMÖR</b>	<b>155</b>
<i>MELLERUDS PILSNER, Spendrups 33cl</i>	65
<i>ÖSTGÖTA SÄDES BRÄNNVIN 4cl</i>	92

Wifi: Tradition12

## TRADITIONS MENY pris per person **590**

Prova vår utvalda tre-rättersmeny med ditt val av kött eller fisk till varmrätt

### TRE SMÅ KLASSIKER Löjroms toast, Skagen, Gubbröra

### BIFF RYDBERG PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF Alt. HALSTRAD RÖDINGFILÉ MED SMÖRSÅS

### SMULPAJ PÅ SÄSONGENS BÄR OCH VANILJSÅS

*Tillhörande Dryckespaket 350:-*

## VARMRÄTTER

*Ersätt potatis mot en liten sallad för 30:-*

<b>STEKT SENAPSPANERAD STRÖMMING MED BRYNT SMÖR, CITRON OCH POTATISPURÉ</b>	<b>215</b>
<i>GOD LAGER, Nils Oscar Bryggeri 50cl</i>	88
<b>HALSTRAD RÖDINGFILÉ MED SMÖRSÅS OCH REGNBÅGSROM SAMT BROCCOLI</b>	<b>285</b>
<i>2018 RIESLING TROCKEN,</i>	135
<i>Robert Weil, Rheingau gl</i>	
<b>BRÄCKT RIMMAD OXBRINGA MED HONUNGSROSTADE ROTFRUKTER OCH PEPPARROTSSÅS</b>	<b>245</b>
<i>BRONSGUDEN AMBER ALE, Nyckelbydal 33cl</i>	84
<b>"BIFF RYDBERG" PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF</b>	<b>295</b>
<i>2017 CÔTES DU RHÔNE,</i>	125
<i>Domaine Bellane, Rhône gl</i>	
<b>KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, PRESSGURKA RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ</b>	<b>220</b>
<i>2017 LA COUR DES DAMES SYRAH</i>	110
<i>Badet Clement &amp; Co, Languedoc</i>	
<b>KROPPKAKOR MED BRYNT SMÖR OCH RÅRÖRDA LINGON</b>	<b>230</b>
<i>2017 LE PINOT NOIR,</i>	130
<i>La Cave St VERNY, Pay de Dôme gl</i>	
<b>BLODPUDDING MED FLÄSK, FRITERAD RÖDLÖK, STEKT ÄPPLE OCH RÅRÖRDA LINGON</b>	<b>225</b>
<i>LURUDDEN SPECIAL ALE, Nyckelbydal 33cl</i>	84
<b>VEGETARISKA KROPPKAKOR FYLLEDA MED KARL-JOHANSVAMP, SERVERAS MED PALSTERNACKA - &amp; PERSILJEPURÉ SAMT ROSTADE PUMPAFRÖN</b>	<b>230</b>
<i>2018 PASO PASO VERDEJO</i>	95
<i>Volver, Rueda gl</i>	

Wifi: Tradition12