

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, rårörda lingon, citronjuice, sockerlag</i>	
<b>ÄPPELMIMOSA</b>	115
<i>Äppelmust, kanel, champagne</i>	
<b>NYPONRÖK</b>	145
<i>Rökig whiskey, nypon, citron, sockerlag</i>	
<b>FLÄDERBLOM</b>	125
<i>St. Germaine, Hallands fläder, citron, sockerdricka</i>	

## FÖRRÄTTER

<b>GUBBRÖRA PÅ KAVRING</b>	110
<i>BRÄNSKÄR BROWN ALE 35cl</i>	62
<i>SKÅNE AKVAVIT, 4cl</i>	92
<b>GRAVAD LAX PÅ TOAST MED HOVMÄSTARSÅS OCH PICKLAD FÄNKÅL</b>	160
<i>2017 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY, Birgit Eichinger, Gaisberg gl</i>	130
<b>TOAST SKAGEN MED LÖJROM</b>	195
<i>STOCKHOLMS LAGER, Sthlm Brewing 33cl</i>	75
<i>HERRGÅRDS AKVAVIT, 4cl</i>	92
<b>HUMMERSOPPA MED KRÄFTRÖRA PÅ TOAST</b>	175
<i>2017 RIELSING TROCKEN, Robert Weil, Rheingau gl</i>	135
<b>RÖKT RENHJÄRTA MED PEPPAROTSCRÈME, PICKLADE GULBETOR OCH ROSTADE HASSELNÖTTER</b>	165
<i>2015 LE PINOT NOIR, La Cave St VERNY, Pay de Dôme gl</i>	130
<b>RÅRAKA MED LÖJROM, CRÈME FRAICHE, HACKAD RÖDLÖK OCH CITRON</b>	175
<i>BOUCHÉ CUVÉE RÉSERVÉE BRUT, Champagne, Frankrike gl</i>	110

## TRADITIONS MENY pris per person 580

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 DILLSÅS

### SMULPAJ MED ÄPPLE 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>	210
<i>WHEAT BLANC, Brygghuset Finn 33cl</i>	72
<b>HALSTRAD RÖDINGFILÉ MED DILLSÅS, BROCCOLI SAMT KOKT POTATIS</b>	275
<i>2017 BIRGIT EICHINGER CHARDONNAY, Birgit Eichinger, Gaisberg gl</i>	130
<b>BRÄCKT RIMMAD OXBRINGA MED HONUNGSROSTADE ROTFRUKTER OCH PEPPAROTSSÅS</b>	235
<i>TREUDD SAISON INSIDIEUX, Nyckelbydal 33cl</i>	84
<b>"BIFF RYDBERG" PÅ LÅGTEMPERERAD ROSTBIFF</b>	285
<i>2017 CÔTES DU RHÔNE, Domaine Bellane, Rhône gl</i>	125
<b>KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, PRESSGURKA RÅRÖRDA LINGON OCH POTATISPURÉ</b>	215
<i>2017 L'OUTSIDER CABERNET FRANC, Sainte Marie des Crozes, Pays d'Oc gl</i>	115
<b>KROPPKAKOR MED BRYNT SMÖR OCH RÅRÖRDA LINGON</b>	225
<i>2015 LE PINOT NOIR, La Cave St VERNY, Pay de Dôme gl</i>	130
<b>BLODPUDDING MED STEKT FLÄSK, FRITERAD RÖDLÖK, ÄPPLE OCH RÅRÖRDA LINGON</b>	225
<i>LURUDDEN SPECIAL ALE, Nyckelbydal 33cl</i>	84
<b>VEGETARISKA KROPPKAKOR FYLLEDA MED KARL-JOHAN SVAMP, SERVERAS MED BRYSSELKÅL, MOROTSPURÉ OCH ROSTADE PUMPAFRÖN</b>	225
<i>2017 PICPOUL DE PINET, Félines Jourdan, Languedoc gl</i>	100