

meny

Kväll 17.00 – 21.00

Skärgårdsplanka

lax, strömming, räkor, matjes, rökt sik och såser. Min 2 pers.

250:-/pers

Förrätter

Sikrom briocheplättar, syrad grädde, gräslök

185:-

Fröja Lax "Eldad" avokado, gurka, citrus

170:-

Hölicktoast "Skagen" räkor, pepparrot, sikrom

165:-

Vit caprin "Chevre chaud" ingefärsrabarber

150:-

Matjesill Norröna "Lerpotta", ägg, färskpotatis, brynt smör

145:-

Oxrygg "Carpaccio" jordärtskocka, parmesan, tranbär, vildpeppar

155:-

Hällestad svamp "Toast" tryffeldressing, ängsyra

160:-

Tillbehör 40:-

Grönt

Trädgårdsallad, ranchedressing

Sallad "Blue Cheese" katanjehampinjoner, äpple, cachew

Tomat & avokado, basilika

Grön sparris, grön chili, citron

Broccoli, parmesan, vildpeppar

Grillade grönsaker, kalamataoliver, vitlök, chili

Sommarbönor, vitlök, pancetta, citrontimjan

Citronbetor, fetaost, honung, mynta

Potatis 35:-

Färskpotatis, dillsmör

Rostad färskpotatis

Pommes frites, persillad

Från Träkolsgrillen

Blomkål hasselnötter, grönkålsskott, brynt smör

180:-

Röding pepparrot, forellromsås, krasse grillad citron

220:-

Gös enrisgrillad, salsa verde, färsklök, ramslökskapis, havssalt

230:-

Rödräkor "brochette", Romesco, vitlök-chili

245:-

Majskyckling "Butterfly" spenat, tryffel-parmesan

195:-

Iberico secreto "a la plancha", mojo rojo, lagrad vinäger

215:-

Lammrostbiff "Ras el Hanout" gurkyoghurt, fårost, mynta

205:-

Oxrygg "Minute" silverlök, bearnaise

240:-

Hängmörad "Cote de boeuf" Faringe gård, Cafe de paris, timjan. Min 2 pers.

395:-/pers

Mix Grill Grillmästarens special med ett urval av grillrätterna. Min 2 pers.

295:-/pers

Barnmeny

Fish and Chips majonäs, citron

150:-

Pannkakor sylt, grädde

95:-

Köttbullar pure, lingon

135:-

Chessegare

110:-

Dessert

Jordgubbar "Marine" vaniljpudding

115:-

Creme Brulee, tahitivanilj

95:-

Hälsinge Ostkaka "Forsa Gård" hallon, grädde

105:-

Citronsorbet "Colonel"

85:-

Kaffe "Tiramisu" körsbär

90:-



dryck

Före maten

Cava	110:-
Prosecco	95:-
Bellini	105:-
Aperol Spritz	120:-
Hendricks Gin & Tonic	130:-

Fatöl 40 cl

Pripps Blå	70:-
Eriksberg karaktär	75:-
Kronenbourg 1664 Blanc	75:-

Öl och Cider

Celia Glutenfri Ekologisk Lager	75:-
Guinness	82:-
Brooklyn Defender IPA	98:-
Carlsberg Hof Organic	65:-
Melkers Öl	49:-
Somersby Äpple & Päron	70:-

Alkoholfritt

Läsk	32:-
Ramlösa Stilla/Org 33 cl	29:-
Ramlösa Stilla/Org 80 cl	65:-
Melkers Öl	29:-
Calsberg	50:-
Eriksberg Hovmästarlager	55:-
Kronenbourg 1664 Blanc	55:-
Somersby Äpple	55:-
Rött/Vitt vin	60:- 185:-

Vita viner

Husets Vita	85:-	395:-
Chablis Domaine du Chardonnay, Chablis FR	130:-	645:-
Sun Gate Chardonnay, Kalifornien, USA		375:-
Petit Chablis, FR	115:-	559:-
Côtes du Rhône, FR	109:-	449:-
Chablis P, Cry Mountmains du Chardannay, FR		750:-

Rosé viner

Cabernet Sauvignon Mulderbosch,SA	95:-	395:-
Sparkling Rose Mulderbosch,SA	95:-	395:-

Röda viner

Husets Röda	85:-	395:-
Honoro Vera, ES	95:-	425:-
Côtes du Rhône, FR	109:-	449:-
Les Dauphins Côtes du Rhône EKO, Rhone, FR	115:-	490:-
Campo Viejo Crianza, Rioja, ES		380:-
Stoneleigh Pinot Noir, Marlborough, NZ		560:-

Mousserande

Cava Perelada	110:-:-	525:-
Contarini Prosecco Millesimato, IT	95:-	415:-
Henri Abele Brut Champagne, FR		825:-

Efter maten

Irish Coffee	115:-
Amaretto Coffee	115:-
Cognac Rémy Martin VSOP	104:-
Baileys	76:-