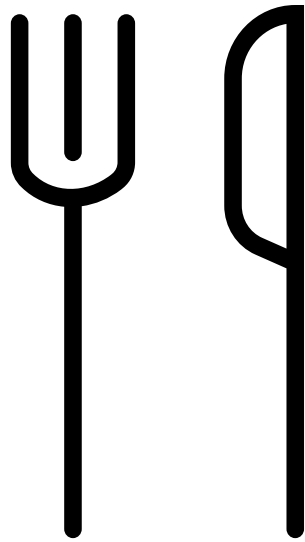




MENY

Vi är glada att kunna presentera säsongens meny, med hållbart odlade ingredienser och skickligt tillagade rätter. Njut av klassiska smaker i kombination med moderna vinval.

m

Toast Skagen 120 SEK
Handskalade räkor, crème fraîche och smörstekt toast
Vinförslag: *La Doncella Chardonnay*

Bifftartar **80g 160 SEK / 120g 240 SEK**
 Sojamajonnäs, syltad svamp, krispig lök och krasse
Vinförslag : IOVE Sangiovese

Traditionell rökt gåsbröst **135 SEK**
 Rökt gåsbröst serveras med päron och apelsin ringlade med citronjuice
 grillad getost och inlagda saffransmjölkstockar
Vinförslag: Vina Amézqueta Crianza Rioja

Bakad torskrygg 260 SEK
Sockerärter brynt i smör, tunt skivad marinerad fänkål,
potatismos och hollandaisesås
Vinförslag: Brogsitter Mosel Riesling Trocken Organic

Hjortfilé 355 SEK
Hjortfilé serverad med grillad tomat, sockerärter,
Hasselbackspotatis och rödvinsås
Vinförslag: Vina Amézqueta Crianza Rioja

Fläskfilé 260 SEK
 Stekta trattkantareller i grädde, Hasselbackspotatis
 och morötter i tre färger
Vinförslag: Les Thermes Cabernet Sauvignon

Vegansk burgare 180 SEK
Plantbaserad burgare i briochebröd med vegansk ost,
inlagd gurka och pommes frites
Vinförslag: Costa Di Rose

Ravioli 145 SEK
Ostronskivling, champinjon, citronpesto,
spenat med dragon och parmigiano
Vinförslag: Volunté Pinot Grigio Delle Venezie

Vi bryr oss om planeten. Därför strävar vi efter att erbjuda ett mer hållbart utbud ombord genom att minska vårt miljöavtryck och använda mer ekologiska och rättvisemärkta produkter.

Coleslaw	10 SEK
----------	--------