

MENY



Förrätter

- **Gästgifvarmacka**.....129:-
Kavring bröd toppad med sallad, sous vide fläskside, pepparrotvisp samt rostad lök
- **Toast Skagen på vårt vis**.....169:-
Vår egna skagenröra på surdegstoast toppad med löjrom, citron samt dill
- **Skaldjurssoppa**.....169:-
Serveras med räkor, crème fraîche, dillolja samt nybakat surdegsbröd

Huvudrätter

- **Rödvinsbräserad högre**.....249:-
Serveras med potatismos, smörstekt brysselkål samt inlagd schalottenlök
- **Varmrökt lax**.....198:-
Serveras med smörslungad potatis och dillmajonnäs
- **Skaldjurssoppa**.....219:-
En större portion av vår smakrika skaldjurssoppa. Serveras med räkor, crème fraîche, dillolja samt nybakat surdegsbröd
- **Friterad burrata**.....179:-
Serveras fylld med pesto på en krispig salladsbädd

Efterrätter

- **Crème Brûlée**.....119:-
Klassisk Crème Brûlée med syrlig rabarberkompott i botten
- **Prinsesscheesecake**.....109:-
Serveras med vispad grädde
- **Äppelpaj**.....109:-
Kryddig och underbar, serveras med klassisk vaniljsås

DRYCKESMENY



Mousserande

- Corte Calli Prosecco D.O.C Extra
Dry, Glera, Italien.....110/550/149:-

Öl

- Mariestads Export 5,3% 50CL.....80:-
- Mariestads Old OX 6,9% 50CL.....89:-
- NilsOscar God Lager 5,3% 50CL.89:-
- Franziskaner weissbier 5% 50CL.98:-
- Daura Dam Glutenfri 5,4% 33CL..72:-
- Fenix lager 5,2% 33CL.....75:-
- Fenix IPA 5,5% 33CL.....82:-

Cider

- Briska Demi-Sec 4,5% 33CL.....74:-
- Briska Pärön 4,5% 33CL.....74:-

Vita viner

- Clay Creek.....89/445:-
Chardonnay, USA

Djup och stor doft med tydliga toner av gula äpplen, nötter, melon, och rostade fat

- La Vieille Ferme.....98/490:-
Bourboulenc, Grenache, Rolle,
Ugni blanc, Frankrike

Exotisk frukt, gröna äpplen och hasselnötter i doften. Torrt och friskt med toner av aprikos, citrus, äpple och honung.

Röda viner

- The Bomb.....119/595:-
Apulien, Italien, 2023

Intensivt, mustigt och generöst vin med toner av choklad, kaffe och mörka körsbär. Druvorna odlas i Italiens "klack" Puglia som efter skörd får genomgå den så kallade appassimento-metoden där druvorna får torka innan de pressas, precis som man gör med Amarone.

- La Vieille Ferme.....98/490:-
Rhône, Ventoux, Frankrike

Ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörkfrukt och röda bär, i smaken finns massor av björnbär och blåbär följt av kryddor med ett långt och rent avslut.

- Amabelli Sangiovese.....89/445:-
Rubicone / Emilia-Romagna, Italien

Fruktig doft med druvtypiska toner av röda körsbär, viol och plommon. Medelfyllig med väl integrerade tanniner och välbalanserad syra.

Alkohol fria viner

- Barrel & Drumms Merlot.....82/410:-
- Barrel & Drumms Chardonnay.....82/410:-
- Barrel & Drumms Chard. Spark...94/470:-

DRYCKESMENY



Kalla drycker

- Loka Naturell..... 24:-
- Loka Citron..... 24:-
- Cuba Cola.....27:-
- Cuba Cola Zero.....25:-
- Hallonsoda..... 25:-
- Päronsoda.....25:-
- 7uP Zero.....27:-
- Gränges Lättöl 2,1% 33CL..... 35:-
- Fenix Lager Alkoholfri öl 0,5% 33CL..48:-



Varma drycker

- Kaffe..... 24:-
- Espresso.....24:-
- Té.....27:-

Drinkar

4cl / 6cl

- Snow Ball129/175:-
- GT.....129/175:-
- GT Rabarber..... 129/175:-
- Gästgivarens GT 145/201:-
- Rom & Cola..... 129/179:-
- Whiskey Sour..... 129/195
- Gästgivarens Special..... 129/175:-

Starka drycker

- Johnnie Walker Black Label.....32/cl
- Jameson Whiskey.....28/cl
- Captain Morgan Spiced Gold.....25/cl
- Stockholms Bränneri Dry Gin.....28/cl
- Claude Chatelier Cognac VSOP.....32/cl
- Plantation Dark Rum OFTD 69%.....32/cl
- Små Sure Cola..... 22/cl

Varma drinkar

- Coffee Baileys..... 129/175:-
- Irish Coffee..... 129/185:-
- Kaffe Karlsson..... 129/175:-

Likörer

- Cointreau..... 24/cl
- Galliano..... 22/cl
- Bailey's Irish Cream..... 24/cl

