

Vid allergier eller frågor kring maten, tveka inte att prata med vår personal.

Förrätter

Vitlöksbröd

Aioli

69:-

Nattbakad grissida

Asiatisk sås

125:-

Rentartar

Rödbetor, rödlök, dijonsenap, crème fraiche, ägg, cornichons,
färska örter

145:-

Pilgrimsmusslor

Picklade grönsaker med chili

130:-/per person

Varmrätter

Husets Planka

250g Ryggbiff med kappas serveras med pommes, chilibea, lökringar, vitkålssallad och senapsdressing

339:-

Stekt röding

Potatispuré, sauterad spenat, ostronskivling, pepparrot och brynt smör

299:-

Husets Rydberg

Renytterfilé med alekockt lök, potatis, pepparrot, äggula och pepparotskräm

329:-

Oxfile

250 g oxfile med vitlökssmör, potatisgratäng och rödvinsås

359:-

Husets högrevsburgare

Habanero ostcremé, sallad, tomat, picklad rödlök och gurka, bacon, ost, pommes och rökig majjo

209:-

Rostad blomkål

Rotselleri, ostronskivling, kikärter, pumpakärnor och brynt smör.

199:-

Dessert

Cheesecake

Bärkompott

109:-

Ganache

Salt karamellcrunch, maräng, färska bär och mynta

109:-

VaniljGlass

Varm bärkompott

109:-

Brownie

Vaniljglass och färska bär

109:-

Rom- och/eller Grappatallrik

2 st. 2 cl Rom/Grappa, tryffel och valfri kaffe

155:-

Tryffel

34:-

Barnmeny (upp till 12 år)

Hamburgertallrik

Pommes

95:-

Chicken Nuggets

Pommes och dipp

95-

Pannkakor (3st)

Sylt och grädde

75:-

Dessert

Glass

Chokladsås

55:-

Temakvällar

Fonduekväll, onsdag och fredag

Ät så mycket du vill av vår köttfondue, olika såser, pommes, sallad och vitlöksbröd.

339:-

Grillbuffé, torsdag och lördag

Kockarnas grillbuffé, olika såser, sallader och bröd.

339:-