

Vinhyllan

"Vinhyllan" i receptionen, där du alltid hittar ett schysst vin till ett schysst pris med en löpande variation och inspiration.

À VOTRE SANTÉ!

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

CROQUE MONSIEUR125

Gruyere, rökt skinka, gratineras med bechamel och gruyere, serveras med en krispig mizunasallad. (G + L)

NICOISE125

Halstrad tonfisk, vaxbönor, ägg, rödlök, oliver, potatis. (Ä)

STEAK TARTAR135

Oxe, dragonkräm, vinägerchips, friterad kapris, gravad äggula, röda steklökar. (Ä)

MOULES MARINIÈRE145

Blåmusslor, vitlök, vitlöksbröd. (G + L)

CHEVRE CHAUD135

Gratinerad getost med saltrostade betor, körsbärstomater, rödlök, rostade hasselnötter, senapsdressad sarepta ört. (L + N)

Liten/Stor

OST & CHARKBRICKA ...135 / 225

Kökets val av charkuterier, franska ostar, karamelliserad päronmarmelad, kex. (G+L)

PLATEAU DE FROMAGE...40/BIT

Fråga personalen om dagens ostar. (L)

PLAT PRINCIPAL

VARMRÄTTER

CÔTE DE BOEUF 325

Entrecôte, pommes boulangère, primörer, sauce choron. (L + Ä)

TRUIT 285

Hällristad röding, vittvinsås, frasig potatis serveras med glacerade primörbetor samt granatäpple, dill och krasse. (L + Ä)

STEAK TARTAR 225

Oxe, dragonkräm, vinägerchips, friterad kapris, gravad äggula, röda steklökar, pommes frites. (Ä)

TART FLAMBÉE 225

Getost, fikon, creme fraiche, karamelliserad lök, honung. (G + L + Ä)

MOULES FRITES 215

Blåmusslor, vitlök, pommes frites samt aioli. (L + Ä)

DESSERTS

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 95

Hasselnöts crème brûlée smaksatt med kaffe serveras med rostade hasselnötter och bär (L + Ä + N)

POMME DE CALVADOS105

serveras med hasselnötsnougat, calvadoskola, jordnötscrust, Champagne bavaroise. (L + Ä + N)

LEMON MERINGUE 95

Serveras med italiensk maräng, lättvispad grädde och citron. (G + L + Ä)

TRYFFLAR 40/ST

Veckans chokladtryffel.

*Vid eventuella allergier G = Gluten, L = Laktos, N = Nötter, Ä = Ägg.