

FÖRRÄTTER

Smörstekt pilgrimsmussla med jordärtskockskräm, friterad jordärtskocka, picklad pumpa och nötcrunch med persilja | 120:-

Skagenröra toppad med regnbågsrom serveras med smörstekt bröd | 195:- / 295:-

Löjrom från Bottenviken med klassiska tillbehör och smörstekt bröd | 285:-/425:-

Vit sparris med hollandaisesås, hasselnötter, rökt dillolja, potatiscrisp och löjrom | 185:-

Klädesholmen matjesill med ägg, rödlök, gräddfil, brynt smör och frasigt fröbröd | 155:-

Carpaccio på oxfilé med ruccola, parmesanost pinjenötter och sotad citron | 205:-

VEG & SALLADER

Räksallad: Räkor, mixsallad, hjärtsallad, mango med chili, picklad rödlök, avokado, tomat, friterad grönkål, rädisor, haricots verts och pocherat ägg | 285:-

Caesarsallad: Caesardressing med romansallad, parmesanost, räkor, scampi och krutonger | 285:-

Vegetariskt: Vegetarisk risotto med vit och grön sparris, krämig burrataost, toppas med grönkål och parmesanost | 225:-



Barnmeny

(För barn upp till 12 år)

Köttbullar i gräddsås med potatispuré, lingon och pressgurka | 105:-

Pannkakor med sylt och grädde | 85:-

Lax med pommes frites och aioli | 105:-

Fish`n chips med remouladsås | 125:-

Vi bjuder alla barn på en kula vaniljglass efter maten

DAGENS TIPS

Smörstekt gösfilé med spenat, vit sparris, spritärtor, gurka och musslor serveras med broccolikräm, musselsås toppas med löjrom | 345:-

Smörstekt hälleflundra med blomkålspuré, shitakesvamp, sparris, hummerkött och nötcrunch serveras med musselsås toppas med regnbågsrom och friterad purjolök | 385:-

Smörstekt torskrygg med havskräftsås serveras med krokett fylld med västerbottenost och löjrom samt kårabbiblommor fyllda med crème fraiche och havskräfta | 385:-

HELGTIPS

Mellan klockan 12:00-15:00

Sallad Nicoise med lätthalstrad tonfisk | 225:-

KLASSIKER

Brasseriets fish`n chips med remouladsås, avokadokräm och tomatsallad | 275:-

Viltköttbullar i gräddsås med lingon, pressgurka och potatispuré | 225:-

Melanders räksmörgås | 205:-/ 245:-

Moules frites serveras med aioli | 177:-/ 295:-

Stekt strömming med lingon, skirat smör och potatispuré | 215:-

Havets wallenbergare med ärtor, skirat smör, lingon och potatispuré | 265:-

Rimmad lax med dillstuvad potatis | 295:-

Fisk -och skaldjursgryta med krutonger och aioli | 295:-

Lammytterfilé med rödvinssås, vit och grön sparris, rädisor smörstekt ramslök, ramslöksemulsion, nötcrunch, med smashed amandine potatis och manchego ost | 395:-



TILLBEHÖR

Side sallad | 45:-

Pommes frites med aioli | 55:-

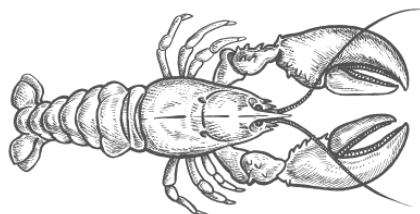
Vitlöksbröd | 75:-

Friterad blomkål och grönkål med aioli | 95:-

SKALDJUR

Havskräfta med smörstekt bröd, majonnäs | 185:- st

Amerikansk hummer med smörstekt bröd, majonnäs | 315:-/535:-



RÄKOR

300 g färskas räkor med smörstekt bröd

och Rhode Island | **Dagspris**



300 g rökta räkor med smörstekt

bröd och aioli | 235:-

OSTRON

Céline (FR) | 30:-/st

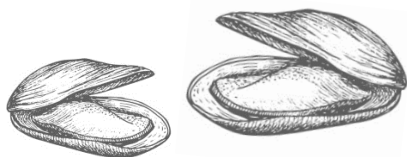
Fine de Claire | 40:-/st

Utah Beach (FR) | 54 :-/st

OSTRONPLATÅ

2 st Céline, 2 st Fine de Claire, 2 st Utah Beach

| 225:-



(Ostron är ett riskfyllt livsmedel som kan orsaka virusinfektion)

SKALDJURSPLATÅ

1 havskräfta

½ amerikansk hummer

En näve färskas räkor

En näve rökta räkor

2st franska ostron

Vinkokta blåmusslor

Tillhörande såser och smörstekt bröd

| 725:-/person

**Meddela gärna oss om ni har några allergier
vi behöver känna till..**

DESSERTER

BLÅBÄRDESSERT

Sorbet, maräng och kräm gjord på blåbär, mandelkaka, brynt
vitchoklad toppas med cherrylikör | 145:-

(Dessertvin Alambre 85.-)

LINGONDESSERT

Lingonsorbet, frystorkade lingon, lingonmaräng, lingonskum,
rårörda lingon, hjortronkräm och maraona mandlar | 145:-

(Dessertvin Sauternes 85.-)

CHOKLADFONDANT

Med vaniljglass, färskas bär

& boveteflarn | 150:-

(Dessertvin Grand Tokaj 85.-)

CRÉME BRÛLÉE

Smaksatt med jordgubb toppas med jordgubbskompott på
mynta och lime | 135.-

(Dessertvin Alambre 85.-)

RABARBERDESSERT

Rabarberpaj, mascarponeglass, rabarberkräm
och peccannötter | 135.-

(Dessertvin Alambre 85.-)

HUSETS GLASS / SORBET | 75:-

(Dessertvin Sauternes 85.-)

BRASSERIETS CHOKLADTRYFFEL

Smaksatt med Cointreau likör rullad

i citronströssel | 45:-

(Dessertvin Grand Tokaj 85.-)

