

FÖRRÄTTER

Rimmad lax med Sandefjordsås, picklad kålrabbi, ramslöksolja, sotad purjolök och potatiscrisp | 175:-

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

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

Burrata med basilikaolja, granatäpple, makesallad, cocktailtomater, hyvlad zucchini, balsamicopärlor | 165:-



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:-

KLASSIKER

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

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

Melanders räksmörgås | 205:-/245:-

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

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

Rimmad lax med dillstuvad potatis | 295:-

Fisk -och skaldjursgryta med julienner samt fänkål, krutonger och saffransaioli serveras till | 295:-

Ryggbiff med chimichurri gjord på vårlök, ramslök och persilja, broccoli, blomkål, manchego serveras med pommes frites och rödvinssås | 315:-

DAGENS TIPS

Kryddstekt röding med hollandaisesås smaksatt med rökt vårlök, krispig grönkål, crudité på betor och fänkål serveras med primörgrönsaker | 295:-

VECKANS FISK

Ångad koljafilé med sparris, sparrisbroccoli, hasselnötter, sotad silverlök, picklad blomkål, parmesanost serveras med musselsås och musslor | 195:-

VECKOMENY

(Serveras endast mellan 11:00-14:00)

Måndag:

Sotad laxfilé vårprimörer och senapsdressing | 225:-

Tisdag:

Rimmad oxbringa med rotfruktspuré, pepparrotskräm senap, färskreven pepparrot | 205:-

Onsdag:

Inkokt laxfilé med kokt potatis, dillmajonnäs och pressgurka | 235:-

Torsdag:

Sallad Nicoise med lätthalstrad tonfisk | 225:-

Fredag:

Grillad flankstek med rödvinssås, tomatsallad, bearnaisesås och pommes frites | 235:-

Lördag & Söndag:

Skaldjursburgare i Brioche bröd med mixsallad ramlöksemulsion, rädisa, picklad rödlök, smashed potatis med manchego och padrones | 245:-



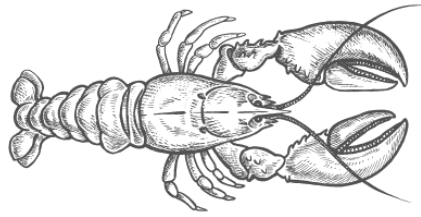
65+ LUNCH

Mellan kl 14:00-16:00 får alla våra pensionärer dagens rätt för | 175:-

SKALDJUR

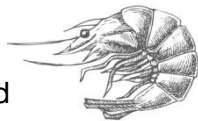
Havskräfta med smörstekt bröd, majonnäs | 185:- st

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



RÄKOR

300 g färska räkor med smörstekt bröd
och Rhode Island | **Dagspris**



300 g rökta räkor med smörstekt
bröd och aioli | 235:-

OSTRON

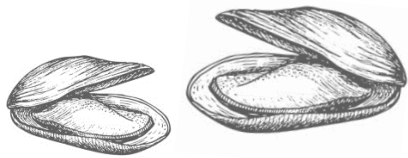
Céline (FR) | 30:-/st

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 färska 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, färska 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.-)

