

bolaget

DÉJEUNER

Sandwich aux crevettes; räkmacka med dillmajonnäs, sallad & kokt ägg på kavring
shrimp sandwich with dill mayonnaise, salad & boiled egg on kavring bread

185

2015 Château Luchey Halde, Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris 599/149

Steak tartare; hackad biff blandad med kapris, persilja,
rödlök, majonnäs, äggula & pommes frites

chopped sirloin mixed with capers, parsley, red onion, mayonnaise, egg yolk & french fries

175

2018 Domaine Rolet, Arbois, Poulsard, Trosseau 860/215

Croque monsieur; levainbröd med skinka, gruyére, dijonsenap & sallad
sourdough bread with ham, gruyére, dijon mustard & side salad

150

Gotlands Bryggeri Summer Bulldog, Pale Ale 80

Bœuf; ryggbiff med kappa, pommes frites, bearnaise,
rostad tomat & ruccola sallad

sirloin with cap, french fries, bearnaise, roasted tomato & rocket salad

225

2016 Domaine de Sainte Marie, Savagnin 700/175

Salade de Carottes; rostad morotssallad med kanderade valnötter,
roquefortkräm, Gotlandslinser & rabarber
charred carrot salad with candied walnuts, roquefort cream, Gotlandic lentils & rhubarb

170

2018 La Chablisienne, Chablis Premier Cru, Chardonnay 780/195

Poisson; regnbågslax med rotselleriremoulad, kaprisismör & tryffelchips
rainbow trout with celeriac remoulade, caper butter & truffle chips

190

2019 Couvent des Jacobins, Chardonnay 580/145

Agneau; lamminnerfilé med frissésallad, babyspenat, mynta,
ärtor, rödbetsdressing, rökta tomater & pinjenötter
lamb inner fillet with frissé salad, baby spinach, mint,
peas, beetroot dressing, smoked tomatoes & pine nuts

210

2018 Michel Guignier, Morgon, Gamay 800/200

Sötsugen? Fråga efter vår dessertmeny!
Sweet tooth? Ask for our dessert menu!

