

Förrätter

Vitlöksbröd med Mozzarella 75:-
 Tjocka rostade skivor vitt lantbröd med rikligt av vitlökssmör och smält mozzarella. Serveras med skivad tomat.

Toast Skagen 95:-
 En röra av räkor, majonnäs, crème fraiche, dill, kapris, fransk senap och lök på en skiva vitt bröd. Toppas med löjrom och en skiva citron.

Gambas 110:-
 Jätteräkor med chili och rostad vitlök. Serveras rykande heta i gjutjärnspanna med lantbröd och saffransaioli.

Sniglar 89:-
 6 st. vitlöksgratinerade sniglar i skal. Serveras med vitt lantbröd.

Tre rörer med bröd 89:-
 Tzatsiki, paprika- och fetaoströra samt kalamataröra serveras med härligt tjocka skivor lantbröd.

Smått & Gott

Klyftpotatis 65:-
 Serveras med salsa och aioli.

Nachos 65:-
 Serveras med 2 dipsåser, guacamole och salsa.

Extra tillbehör

Potatisgratäng 35:-/port
Dip 19:-
Majskolvhalva 15:-
Tortillabröd 3 st 20:-

Kötträtter

Entrecote 249:-
 Serveras med Café de Paris, hemgjord bearnaisesås, sallad och klyftpotatis.

Vitlöksmarinerad Lammfilé 239:-
 Serveras med en ljuvlig basilikasås, sallad och klyftpotatis.

Ugnsbakat Kycklingbröst 189:-
 Serveras med en sagolik paprikasås, crème fraiche dip, sallad och klyftpotatis.

Grillspett 219:-
 Härliga spett med oxfilé, paprika, rödlök, auberginer och squash. Serveras med tzatsiki, sallad och klyftpotatis.

Sirloin Steak
 Biffstek med hemgjord bearnaisesås, vitlökssmör och Jack Danielsås. Grillad majskolv, sallad, rödlök, paprika. Serveras med klyftpotatis.

200 gr	239:-
300 gr	289:-
450 gr	345:-
900 gr	495:-

Fajitas Kombination 229:-
 Komposition av grillad biff och kyckling på en bädd av strimlad rödlök, paprika och vitlökssmör i het gjutjärnspanna. Serveras med frasig sallad, rödlök, majs, oliver, heta jalapeños, riven mozzarella, guacamole, salsa, crème fraiche och varma vetetortillas.

Oxfilemedaljonger 249:-
 Serveras med en ljuvlig kantarell sås och klyftpotatis.

Caesarsallad 149:-

Romansallad i frisk Caesardressing med grillad kyckling, bacon och krutonger. Toppas med parmesan.

Club Sandwich 145:-

Härlig sandwich i tre lager med ljummet kycklingbröst, krispig bacon, tomatskiivor, rödlöksringar och len currymajonnäs. Serveras med coleslaw och längdskuren saltgurka.

HK-Burgare 165:-

200 gr grillad biffburgare med smält cheddarost, dressing, krispig bacon på rostat sesambröd, tomat, rödlöksringar, frasig sallad, crème fraichedip och en fantastisk bearnaisesås. Serveras med längdskuren saltgurka och klyftpotatis.

Pastarätter

Fisk- och Skaldjurspasta 165:-

En ljuvlig anrättning av pastapenne, lax, räkor, greenshellmusslor, citron, dill, tärnade tomater, mozzarella, vitt vin, grädde, paprika. Serveras med crème fraiche dip.

Pasta Biff 155:-

Pastapenne med strimlad biff, paprika, champinjoner, rödlök, vitlök och purjolök i en underbar sås på saltorkade tomater, pesto och grädde. Serveras med crème fraiche dip.

Pasta Kyckling 149:-

Pastapenne wokade med strimlat kycklingbröst, räkor, champinjoner, rödlök, grön och röd paprika, vitlök, purjolök, pesto och saltorkade tomater. Serveras med crème fraiche dip.

Vegetarisk Pasta 139:-

Pastapenne med champinjoner, rödlök, purjolök, vitlök, grön o. röd paprika i en ljuvlig sås gjord på saltorkade tomater, pesto och grädde. Serveras med crème fraiche dip.

Fiskrätter

Husets Fiskgryta 189:-

En mustig gryta med rödtungafilé, lax, räkor, greenshellmusslor, tärnade tomater purjo, vitlök och vitt vin. Smaksatt med chili och grädde. Serveras med aioli och vitt bröd.

Halstrad Gravlox 199:-

Med skagenröra, sallad och pressad potatis.

Salmon Fajitas 195:-

Halstrad laxfilé på bädd av vitlöksfräst paprika, rödlök, tomat, purjolök och vitlökssmör i het gjutjärnpanna. Serveras med ljuvlig guacamole, hot salsa, crème fraiche, rivna mozzarella, heta jalapeños och varma vetetortillas.

Lax och Scampispett 199:-

Serveras med en himmelsk löjromssås, sallad och pressad potatis.

Desserter

Vaniljglass med chokladsås 55:-

Marängsviss 89:-

Chokladmousse på hallonspegel 75:-

Husets sorbet 69:-

Mascarpone Mousse 79:-

Med krossad mandelbiskvi och choklad.

Vaniljdröm 79:-

Luftig vaniljdessert med skogens bär.

Handgjord Tryffel 20:-