



Höstmeny

2026

Förrätter

Vitlöksbröd 89 kr

Krispigt vitlöksbröd, serveras med oliver, tomat och en krämig aioli

Vår vinrekommendation: Riesling

Kantarellsoppa NYHET 109 kr

Krämig soppa på höstens kantareller, smaksatt med timjan och vitlök. Toppas med brynt smör, gräddfil och krispig persilja. Serveras med surdegsbröd

Vår vinrekommendation: Pinot Noir

Råraka 169 kr

Frasig potatisråraka toppas med vänerlöjrom, len crème fraîche och finhackad rödlök

Vår vinrekommendation: Chardonnay

Råbiff 169 kr

Färsk oxfilé med tryffelmajonnäs, potatiskrisp, friterad kapris, picklad rödlök och Grana Padano

Vår vinrekommendation: Pinot Noir



Säg till om du vill få din rätt gluten-, laktos- eller fri från någon annan matallergi.

Vi hjälper gärna till med detta.

À la Carte

Iberico-kotlett NYHET 349 kr

Grillad iberico-belota kotlett från frigående gris, serveras med rostade rotfrukter, potatispuré, kalvadosky och picklade senapsfrön

Vår vinrekommendation: Ripasso

Wallenbergare 249 kr

Saftig wallenbergare på kalvfärs, serveras med en potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon

Vår vinrekommendation: Pinot Noir

Fläskschnitzel 219 kr

Klassisk schnitzel med frasig yta. Serveras med klyftpotatis, färska ärtor, bearnaisesås och grillad citron

Vår vinrekommendation: Cote du Rhône

Moule frites 229 kr

Musslor kokta i vin, grädde och vitlök som serveras med krispiga pommes frites, aioli och bröd

Vår vinrekommendation: Riesling

Torsk 279 kr

Ugnsbakad torsk med bacon, saltorkade tomater, serveras med en krämig vitvinsås och potatispuré

Vår vinrekommendation: Chardonnay

Bistro

Oxfile toast 209 kr

Toastat bröd med stekt oxfile och chèvre. Serveras med krispiga pommes, het chilimajonnäs samt fräsch sallad med tomat och lök

Vår vinrekommendation: Cote du Rhône

Krämig oxfilepasta 189 kr

En sammetslen pastarätt där oxfile möter dijonsenap, citron och en gräddig sås

Vår vinrekommendation: Ripasso

Skaldjurspasta 189 kr

Smakrik skaldjurspasta med räkor, musslor och vitt vin i en gräddig sås, toppas med löjrom och citron

Vår vinrekommendation: Riesling

Råbiff med pommes 249 kr

Färsk oxfile med tryffelmajonnäs, potatiskrisp, friterad kapris, picklad rödlök och Grana Padano. Serveras med pommes frites och aioli

Vår vinrekommendation: Pinot Noir



Vi serverar våra burgare smashade



Cheeseburgare med pommes 100/200 g 149/185 kr

Vår klassiska cheeseburgare med cheddarost, krispig sallad, tomat och Sjökantens hemmagjorda hamburgerdressing

Vår vinrekommendation: Cote du Rhône

Tryffelburgare med pommes 100/200 g 165/199 kr

Serveras med krämig tryffelmajonnäs, krispig sallad, tomat, picklad rödlök, cheddarost och krispiga pommes frites

Vår vinrekommendation: Cote du Rhône

Vegetarisk

Chèvresallad 189 kr

Serveras med valnötter, honung, färska fikon, betor, picklad rödlök, bröd och aioli

Vår vinrekommendation: 448 Bianco

Svamprisotto NYHET 229 kr

Krämig risotto på höstens skogssvamp och timjan, toppas med rostad hasselnöt, parmesan och en fräsch gremolata

Vår vinrekommendation: Pinot Noir

Beyondburgare 199 kr

Saftig växtbaserad burgare med krispig sallad, tomat, picklad rödlök och vegansk aioli. Serveras med gyllene pommes frites

Vår vinrekommendation: Cote du Rhône

Kids

Kids burgare 99 kr

Barnens miniburgare, serveras med krämig hamburgerdressing och krispiga pommes frites

Pannkakor 99 kr

4st smöriga pannkakor med grädde och jordgubbssylt

Chicken nuggets 99 kr

Krispiga nuggets som serveras med pommes frites och en fräsch sallad med tomat och krämig aioli

Dessert

Äppelpaj 89 kr

Knäckig äppelpaj, serveras med len hemmagjord vaniljsås.

Vaniljglasskula med kanelkolasås 79 kr

Krämig vaniljglass toppas med varm hemmagjord kanelkolasås och flingsalt. Perfekt balans mellan sötma och salta!

