



Höstmeny

2026

Förrätter

Vitlöksbröd 89 kr

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

Vår vinrekommendation: Riesling

Skogssvampssoppa NYHET 109 kr

Krämig soppa på höstens svamp, 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 fraiche 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

Ibérico-kotlett NYHET 349 kr

Grillad ibérico-bellota kotlett från frigående gris, serveras med rostade rotfrukter, potatispuré, kalvados-sky och picklade senapsfrön

Vår vinrekommendation: Ripasso

Wallenbergare 249 kr

Saftig wallenbergare på kalvfärs, serveras med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och råörda lingon.

Vår vinrekommendation: Pinot Noir

Fläskschnitzel 219 kr

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

Vår vinrekommendation: Côtes du Rhône

Moules 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

Seglartoast med pommes 209 kr

Rostat levain-bröd med stekt oxfilé, bearnaisesås, babyspenat, tomat och rödlök. Serveras med krispiga pommes.

Vår vinrekommendation: Côtes du Rhône

Krämig oxfilépasta 189 kr

En sammetslen pastarätt där oxfilé 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 oxfilé 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 Sjökantens hamburgerdressing, krispig sallad, tomat och cheddarost.

Vår vinrekommendation: Côtes du Rhône

Tryffelburgare med pommes 100/200 g 165/199 kr

Serveras med krämig tryffelmajonnäs, krispig sallad, tomat, picklad rödlök och cheddarost.

Vår vinrekommendation: Côtes du Rhône

Dipp till dina pommes? 20 kr

Aioli • Tryffelmajonnäs • Bearnaisesås

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, Grana Padano och en fräsch gremolata

Vår vinrekommendation: Pinot Noir

Beyondburgare med pommes 199 kr

Saftig växtbaserad burgare med vegansk aioli, krispig sallad, tomat och picklad rödlök.

Serveras med gyllene pommes frites

Vår vinrekommendation: Côtes du Rhône

Kids

Kids burgare med pommes 99 kr

Barnens miniburgare som serveras med krämig ham-burgh dressing och krispiga pommes frites

Chicken nuggets med pommes 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!

