

FÖRRÄTTER



STARTERS

HUSETS RÅBIFF 1/2 135:- 1/1 195:-

AKKURATS KLASSIKER PÅ SVENSKT INNANLÅR

Steak tartare



SPÄTZLE

1/2 105:- 1/1 175:-

VITLÖK, PERSILJA, RÖDLÖK OCH KRONÅRTSKOCKA

Spätzle with garlic, red onion and artichoke

MOULES "L'ESCARGOT"

105:-

VITLÖKSGRATINERADE MUSSLOR

Open face mussels baked with garlic butter

CHÈVRE CHAUD 1/2 115:- 1/1 175:-

ROSTADE RÖDBETOR, VALNÖTTER OCH HONUNGS-
VINÄGRETTE

Goat cheese with roasted beet roots, walnuts and honey
vinaigrette

CHICKEN FINGERS 135:-

MED HONUNGS- OCH SENAPSDRESSING

Cajun chicken fingers with honey- and mustard dip

POTATOSKINS 109:-

FYLLEDA MED CHEDDAR OCH BACON MED CRÈME FRAICHE

Filled with cheddar and bacon with sour cream

LANTCHIPS 115:-

MED LÖJROM, CREME FRAICHE, RÖDLÖK OCH CITRON

Rustic crisps with bleak roe, sour cream and red onions

PILSNERPLATTAN 155:-

OSTAR, CHARKÜTIERER, OCH ANDRA LÄCKERHETER

Platter with cheese and cold cuts

MUSSLOR

1/2 KG 165:- 1/1 225:-
POMMES/FRIES 35:-

MUSSELS

MOULES MARINIÈRE

VITT VIN, VITLÖK, LÖK, PERSILJA, TIMJAN OCH GRÄDDE
White wine, garlic, onion, parsley, thyme and cream

MOULES ERDINGER

VETEÖL, FÄNKÅL, LÖK, VITLÖK, LIME, DILL OCH GRÄDDE
Wheat beer, fennel, onion, garlic, lime, dill and cream

MOULES ROQUEFORT

ROQUEFORT, BACON OCH GRÄDDE
Roquefort cheese, bacon and cream

MOULES GREEN ASIA

KOKOSMJÖLK, GRÖN CURRY, VITLÖK, LÖK, LIMEBLAD, KORIANDER,
CITRONGRÄS, MORÖTTER, CHILI OCH GRÖN PAPRIKA
Coconut milk, green curry, garlic, lime leaves, coriander, lemon grass,
chili, carrots and green pepper

MOULES PROVENCALE

TOMATER, OLIVOLJA, VITT VIN, LÖK, VITLÖK, OCH ÖRTER
Tomatoes, olive oil, white wine, onion, garlic and herbs

MOULES ISLAY

RÖKIG MALTWHISKY, BACON OCH LÖK
Peaty malt whisky, bacon and onion

MOULES CALIENTE

TOMAT, CHILI, VITLÖK, KORIANDER, LIME, ROSTAD MAJIS, VITT VIN, TEQUILA
OCH CHILIMAJONNÄS
Tomato, chili, garlic, coriander, lime, roasted corn, white wine, tequila
and chilimayonnaise

MOULES CHÈVRE

CHÈVRE, ROSTAD VITLÖK, CRÈME FRAICHE, HONUNG OCH LÖK
Goat cheese, roasted garlic, sour cream, honey and onion

VARMRÄTTER

ASKTÄLVS
FRANKEN
FESTIVAL
2019

MAIN COURSES

 **FLÄSKSCHNITZEL** 205:-
PÅ GÄRDSGRIS, STEKT POTATIS, RÖDVINSGÅS, ÄRTOR & CITRON
Pork schnitzel with fried potatoes, red wine sauce, peas and lemon

 **ÖLGRILJERAT FLÄSKLÄGG** 225:-
MED SÜRKÅL, BRÖDKNÖDEL & SENAP
Pork knuckle with bread dumpling, sauerkraut and mustard

 **CONFITERAT ANKLÅR** 225:-
MED STEKT SIDFLÄSK, RÖDKÅL & POTATISPURÉ
Duck leg confit, fried pork belly, red cabbage and potato purée

RÖDBETSMARINERAD LAX 245:-
MED HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA, PICKLAD RÖDBETA OCH LÖK,
RÖDBETSEMULSION, CHÈVRESKUM OCH KOKT POTATIS
Beetroot marinated salmon with seared scallop,
pickled beetroots and onion, chèvre foam and boiled potatoes

VEGETARISK SAFFRANSGRYTA 195:-
MED ROTFRUKTER, RÖSTAD FÄNKÅL, KRUTONGER OCH AIOLI
Vegetarian saffron casserole with root vegetables, roasted
fennel, croutons and aioli

BIFF RYDBERG 295:-
PÅ KLASSISKT VIS - MED ÄGGULA & SENAPSCRÈME
Diced beef tenderloin served with fried potatoes, onions, mustard
cream and raw egg yolk

BACON & OSTBURGARE / VEGO 195:-
PÅ KLASSISKT VIS MED CHIPOTLEMAJO & POMMES
Bacon and cheeseburger with all the trimmings/Veggie burger

*BYT POTATIS MOT SALLAD 25:-
Substitute potatoes for salad*

EFTERRÄTTER

 **APFELSTRUDEL** 95:-
MED VANILJGLASS OCH GRÄDDE
With vanilla ice cream

 **SCHWARZWALDTÄRTA** 95:-
Schwarzwald cake

HUSETS CHOKLADTRYFFLAR 55:-
FRÅGA PERSONALEN VAD VI SERVERAR IDAG
Homemade chocolate truffles. Ask for today's varieties

 **HEMGJORDA KORVAR**

BRATWURST..... 215:-
KALV, FLÄSK, INGEFÄRA, KRYDDPEPPAR, MUSKOT
STEKT POTATIS & SÜRKÅL
Fried potato and sauerkraut

NÜRNBERGER..... 215:-
FLÄSK, INGEFÄRA, KARDEMUMMA, KUMMIN
STEKT POTATIS & SÜRKÅL
Fried potato and sauerkraut

WEISSWURST..... 215:-
KALV, PERSILJA, SENAP, CITRONSÅL
STEKT POTATIS & SÜRKÅL
Fried potato and sauerkraut

WURSTFEST..... 215:-
OXBRINGA, MOROT, SELLERI, LAGERBLAD, LÖK
POTATISSALLAD & SÜRKÅL
Potato salad and sauerkraut

SCHLENKERLA ENTENWURST... 215:-
ANKBRÖST, FLÄSK, PERSILJA, CHILI, VITLÖK, SCHLENKERLA
RÖDKÅL & KNÖDEL
Red cabbage, dumpling

SCHLAGHTPLATTE IFÖR 2 PERSONER... 495:-
ALLA KORVAR, FLÄSKLÄGG, RÖKT SIDFLÄSK, SÜRKÅL, RÖDKÅL,
KNÖDEL & SENAP
All sausages, pork knuckle, smoked pork belly, sauerkraut, red cabbage,
dumpling and mustard

DESSERTS

KULA HEMGJORD GLASS/SORBET 35:-
FRÅGA VAD VI ERBJUDER IDAG
A scoop of homemade ice cream/sorbet. Please ask what's served
today

OSTBIT / CHEESE 55:- ST / A PIECE
FRÅGA PERSONALEN VAD SOM ERBJUDS IDAG
Please ask what's served today

HAR DU ALLERGIER? FRÅGA PERSONALEN
Any allergies? Please ask the staff