

VECKANS VEGETARISKA MENY

FÖRDRINK

Den Gamle och Rabarbern

2 cl ljus rom, 2 cl Sour Rhubarb, Red Soda **86:–**

FÖRRÄTT

Vegansk Pinsa med algrom, havrefraiche och rödlök

Dryckesrekommendation:

Stallhagen Honungsöl, mellanöl 33 cl **62:–**

Aalborgs Jubileus Akvavit 4 cl **64:–**

VARMRÄTT

Krämig pärlcouscous med rostad spetskål, parmesan och hasselnötter

Dryckesrekommendation:

Voerzio Martini, Langhe DOC, Piemonte (Nebbiolo)

18 cl **108:–** 25 cl **150:–** 1/1 **389:–**

DESSERT

Biscoffcheesecake med björnbär och rostad mandel

Dryckesrekommendation:

Bellmanpunsch Anno 1872 4 cl **98:–**

PRISER

3-rätters meny 360:– 2-rätters meny 330:–

Förrätt **100:–** Varmrätt **245:–** Dessert **90:–**



APERITIF

Den Gamle och Rabarbern

2 cl Sour Rhubarb, 2 cl rom, Red Soda

88:–

Dry Martini

3 cl gin, 1 cl torr vermouth, oliv

103:–

Hallonrus

4 cl Bacardi Razz, Red Soda

88:–

Rospiggens Gin & Tonic

4 cl Stockholms Bränneri Dry Gin, Fever Tree Tonic Water

101:–

Negroni

2 cl Campari, 2 cl gin, 2 cl Martini Rosso

105:–

SOMMARLUNCH

Båtens Caesarsallad 155:–

Chili- & vitlöksmarinerad scampi med mango- och kålsallad på tortillabröd 225:–

M/S Eckerös toast Oscar 225:–
Ryggbiff, handskalade räkor, choronsås, pommes

Vill du lyxa till det med lite bubbel?

Nicolas Feuillatte, Brut Réserve 20 cl 140:–



KAFFE

Kaffe/Te 29:–

Irish Coffee 93:–
4 cl Tullamore Dew, kaffe, vispad grädde

Kaffe Karlsson 93:–
2 cl Baileys, 2 cl Cointreau, kaffe, vispad grädde

Önskar du något gott till kaffet?

Båtens chokladtryffel 45:–

VECKANS MENY

FÖRDRINK

Den Gamle och Rabarbern

2 cl ljus rom, 2 cl Sour Rhubarb, Red Soda 86:–

FÖRRÄTT

Kräftröra med prostinnanost, kummin och akvavit på kavring

Dryckesrekommendation:

Stallhagen Delikat, mellanöl 33 cl 62:–

Aalborg Jubileumsakvavit 4 cl 64:–

VARMRÄTT

Stekt gösfilé med dillsmörsås och smörstekta kantareller

Dryckesrekommendation:

Krier, Grand Premier Cru (Riesling)

18 cl 93:– 25 cl 103:– 1/1 335:–

eller

Oxfile med Sauce Diane

Dryckesrekommendation:

E. Guigal, Châteauneuf-du-Pape, Rhône

(Grenache, Cinsault, Syrah, Mouvèdré)

18 cl 125:– 25 cl 174:– 1/1 450:–

DESSERT

Biscoffcheesecake med björnbär och rostad mandel

Dryckesrekommendation:

Bellmanpunsch Anno 1872 4 cl 98:–

PRISER

3-rätters meny 430:– 2-rätters meny 400:–

Förrätt 100:– Varmrätt 315:– Dessert 90:–