

MENY

SEPTEMBER

Pumpa- & morotssoppa 139

Ingefära, picklad rödlök, örtcrème

GNOCCHI med skogssvamp 184

Variation på svamp, vitlök, örter och småbladssallad

KÖTTBULLAR-FÄRSKPOTATIS 189

Med rårörda lingon, inlagd gurka grädd- & löksås

URBENAT KYCKLINGLÅR 192

Konfiterad kycklinglår med salvia, nakenhavre, grönkålsragu, örtcrème, buljong

OXBRINGA 24h. 196

Långkok på oxbringa med slungad färskpotatis, primörragu, örtcrème, buljong och färskriven pepparot, picklad gurka

ÖRTBAKAD SEJ 185

Med dillslungad färskpotatis, kål- & primörragu, brynt smör & dillolja

OXGRYTA 172

Med potatis och inlagd gurka

UGNSPANNKAKA 145 / 85

DUBBEL vuxen/ENKEL barn

med lättvispad grädde, dagens sylt, pudersocker

**Fråga oss gärna om innehåll, allergier
eller vilka allergener 😊**

Vin & Bubbel

Gubbhyllans utvalda:

<i>Glas / Flaska.</i>	<i>105gl / 485fl.</i>
<i>Domaine Bassac Circulade, Chardonnay (vitt)</i>	
<i>Domaine Bassac Circulade, Syrah (rött)</i>	
<i>Saint Nicolas Gamay/Pinot Noir (rosé)</i>	

Bubbel på flaska

<i>Cava Caprasia Brut Nature, sp.</i>	485
<i>Champagne Eric Rodez Crayeres, fr.</i>	825
<i>Champagne Eric Rodez Rosé, fr.</i>	885

Vitt på flaska

<i>Weingut Julius Riesling, ty.</i>	525
<i>Weingut Julius Sauvignon Blanc, ty.</i>	555

Rött på flaska

<i>Montirius, Côte du Rhone, fr.</i>	590
<i>Radici e Filari Barbera, it.</i>	625

Sött på glas/flaska

<i>Les Churelles Côteaux du Layon Fay</i>	72 /775
-------------------------------------------	----------------

Stark öl & cider

Landsorts lager (50 cl)	89
Bedarö bitter (50 cl)	86
Land i sikte, folköl (33 cl)	62
Indianviken pale ale (50 cl)	89
Kalkskär källaröl (50 cl)	92
Södermalms pilsner, <i>av Nils Oscar</i> (50 cl)	89
God lager Nils Oscar (33 cl)	72
God lager Farm ale (33 cl) <i>Glutenfri</i>	72
Melleruds, <i>Utmärkt Pilsner</i> (33 cl)	69
Mariestad export (50 cl)	85
Äppelcider (33 cl)	65

Kalla drycker

Gubbbhyllans egenkokta safter 36

Jordgubbe, röda vinbär, svarta vinbär,
Rabarber, rårörda lingon, hallon

Gubbbhyllans egengjorda läsk 39

Jordgubbe, röda vinbär, svarta vinbär,
Rabarber, rårörda lingon, hallon

Kombucha (33 cl) 67

Äppelmust ofiltrerad (25 cl) 42

Traubensaft EKO (33 cl) 65

Bubbelvatten (35 cl) 35

Mjök glas (20 cl) 26

Alkoholfri öl (33 cl) 49

Varma drycker

Filterkaffe	36
Espresso enkel / dubbel	34 / 39
Cappuccino klassisk / havre dryck	44 / 47
Latte klassisk / havre dryck	49 / 53
Te olika sorter - svart, rött, grönt	39
Varm choklad med grädde	52

Kaffe drinkar

Gubbkaffe - Punsch (4 cl)	129
Irish coffee - Irländsk whiskey (4 cl)	129

Smörgåsar

Smörgås med sallad:

OST –

92

Lagrad prästost, örtolja, örtcrème, picklad gurka- & lök, ruccola

SKINKA –

99

Skinka, ost, örtolja, örtcrème, picklad gurka- & lök, ruccola

VEGAN –

85

Grönkålssallad, örtolja, örtcrème, picklad gurka- & lök, ruccola, rostade frön

Vi har glutenfritt bröd 😊

Schweitzeri

1. Chokladboll	32
2. Morotskaka	48
3. Kärleksmums	49
4. Kronanskaka	52
5. Mazarin	46
6. Sandkaka	44
7. Kanelbulle	38
8. Kardemummabulle	38
9. Citron tartelett	49
10. Biskvi	46
11. Rabarber tartelett	49
12. Hasselnötstopp	48
13. Dröm	36
14. Kolasnitt	32
15. Chokladsnitt	32
16. bärkaka	45
17. Äppelkaka	52

MENU

SEPTEMBER

Pumpkin & carrot soup 139

Ginger, pickled red onion, herb cream

GNOCCHI with forest mushrooms 184

Variety of mushrooms, garlic, herbs and small leaf lettuce

MEAT BALLS-FRESH POTATOES 189

With raw sugar stirred lingonberries, pickled cucumber cream & onion sauce

CHICKEN LEG-FILET 192

Confit chicken thigh with sage, naked oats, kale ragu, herb cream, broth

BRISKET OF OX (24h) 196

Slow-cooked beef breast with tossed new potatoes, carrot ragout, herb cream, broth and freshly grated horseradish, pickled cucumber

HERB BAKED Saithe 185

With dill tossed potatoes, cabbage & root vegetable ragout, browned butter & dill oil

OX STEW 172

With potatoes and pickled cucumber

OVEN PANCAKE 145 / 85

DOUBLE adult / SINGLE child

with lightly whipped cream, jam of the day, powdered sugar