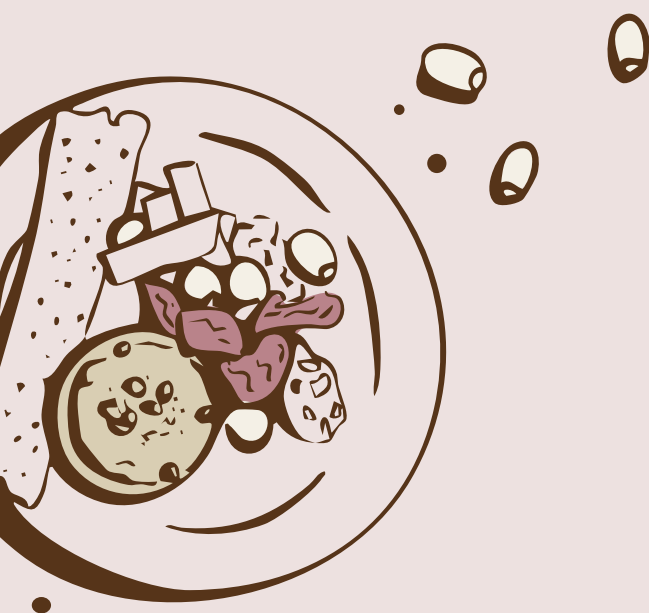


Um anzufangen mit



SNACKS & MEHR

Salzgerösteter Mais	☯ ☯ 🌱	45
Marcona-Mandeln	☯ ☯ 🌱	45
Nocellara-Oliven	☯ ☯ 🌱	45
Wontonstrips mit Sauerrahm & Zwiebel	☯ 🌱	45
Knoblauchbrot	☯ 🌱	59
Regional gereifter Käse		
Salzgurke mit Smetana	☯ 🌱	69
Honig, Mandeln, Dill, helles Brot		
Käse & Wurst (ideal für zwei Personen)	☯	149
Oliven, Knäckebrötchen, Marmelade		



VORTRINK

Cava	95
Dom Potier Brut Nature, Spanien	
Negroni	154
gin, campari, roter Wermut	
Sangria	339
Sangria in einer Kanne zum Teilen: rot, weiß, rosé oder Cava	
Pfirsich-Mocktail	85
Pfirsich, Zitrone, Minze, Soda	

☯ = Glutenfrei ☯ = Laktosefrei 🌱 = Vegetarisch

Allergien? Fragen Sie uns und wir helfen Ihnen gerne weiter. ■■ Fleisch und Geflügel sind schwedisch.

Mittagsmenü

POKÉ BOWLS

Rohmarinierter Lachs mit Soja & Ingwer

175

Reis, Rohkostsalat, Sojabohnen, eingelegte rote Zwiebel, Mango, Gurke, Gari, Chili-Mayonnaise, Cashewnüsse, Koriander, Sesam



Weintipps: Santa Lucia
Sauvignon Blanc, Chile

Kebab aus Nackenfleisch

175

Reis, eingelegter Rotkohl, Sojabohnen, rohgehobelter rote Zwiebel, Eisbergsalat, Feta, Salzgurke, Peperoni, Toun, Frühlingszwiebel, Sesam



Weintipps: Forte Ambrone Rosé,
Sangiovese, Syrah, Italien

Koreanisches Rindfleisch (Hackfleisch) 175

Reis, Rohkostsalat, Sojabohnen, eingelegte rote Zwiebel, Babyspinat, Bohnensprossen, Kimchi, Chili-Mayonnaise, Koriander, Sesam



Weintipps: Don't Tell Gary,
Shiraz, Australien

Rote-Bete-Hummus

175

Reis, Rohkostsalat, Sojabohnen, rohgehobelter rote Zwiebel, Babyspinat, Feta, Basilikumpaste, Zitronen-Mayonnaise, Frühlingszwiebeln, Walnüsse, Sesam



Weintipps: Vinecrafter,
Chenin Blanc, Südafrika

SANDWICHES

Garnelensandwich

85

Dunkles Brot, Salat, Ei, Gurke, Frischkäsecreme mit Dill und Zitronen

Vegetarisches Sandwich

72

Fragen Sie das Personal

WARME GERICHTE

Fischsuppe mit Lachs & Garnelen

175

Kokoscreme, Paprika, Karotte, Zwiebel, rote Currypaste, Limettenblätter, Ingwer



Weintipps: La Vue Riesling,
Australien

Caesar mit Kräuter- und Knoblauchmariniertes Hähnchen

175

Salat, Caesar-Dressing, Speck, Tomate, rote Zwiebel, regional gereifter Käse, knuspriges Panko



Weintipps: Santiago Vinho
Verde White, Portugal

Gnocchi

175

Tomatensauce, Rucola, regional gereifter Käse, Basilikumöl, Kürbiskerne



Weintipps: Piccoli Poggi,
Primitivo EKO, Italien

Schwedische Fleischbällchen

175

Kartoffeln, Sahneseife, eingelegte Gurke, Preiselbeeren



Trinktipps: Kristiansta Fassbier,
Charlis Brygghus

FÜR DIE KINDER

Schwedische Fleischbällchen

99

Kartoffeln, Sahneseife, eingelegte Gurke, Preiselbeeren

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinderportion erhältlich

HUNDEMENU

Hundeeis Hugo & Celine

62

 = Glutenfrei  = Laktosefrei  = Vegetarisch

Allergien? Fragen Sie uns und wir helfen Ihnen gerne weiter.  Fleisch und Geflügel sind schwedisch.

Gott nach dem essen

NACHTISCH

Snicker's bites   	32
Kakao, Kokosnüsse, Erdnüsse, Lakritz	
Schokoladentrüffel   	34
Schokoladen-Brownie   	58
Karamell, Mandel, Sahne	
Zitronenposset mit Biscotti  	68
Crème brûlée   	72
 Erdbeer- & Rhabarberkompott  	72
Schlagsahne, Pfannkuchencrunch	
Weißer Schokolade crémeux 	72
Himbeerkur, Pistaziennüsse, Baiser	
Zitronensorbet mit Limoncello 3 cl    (18 Jahre)	95
Affogato   	
Espresso, Vanilleeis	55
+ Haselnusslikör 3 cl (18 Jahre)	115

CRAZY ICE CREAM

Daim   	62
Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne	
Himbeeren & Salzlakritz   	62
Eis, Lakritzsauce, Himbeeren & Lakritzfudge	

KAFFEE / TEE

Kaffee / Tee	34
Doppelter Espresso	34
Macchiato	34
Americano	36
Cortado	38
Cappuccino	44
Kaffee latte / Chai latte / Eislatte	48
Heiße Schokolade mit Sahne	48

HEIßE GETRÄNKE

Irish coffee whisky, Sahne	154
French coffee konjak, Sahne	154
Kaffe Karlsson baileys, cointreau, Sahne	154
Kaffegök Wodka	154
Warme Schokoladendinks mit Sahne	154
Wählen Sie zwischen: Rum, Cointreau & Minttu	

AVEC / SHOTS

LIKÖR

Cognac monopol, V.S.O.P	28/cl
Cointreau	28/cl
Baileys	28/cl
Kahlúa	28/cl
Disaronno	28/cl
Österlen First Batch, Äppelsprit	38/cl
Grappa Sarpa di poli	38/cl
Äppelfrost från Sövde (dessertwein)	42/cl

WHISKY

High Coast Whisky, älv	38/cl
High Coast Whisky, berg	38/cl
High Coast Whisky, timmer	38/cl
Selected Malts 10 yo Oloroso finish	38/cl
Glenallachie Cask Strength 10 yo	38/cl
Glenallachie 12 yo	38/cl
Meikle Tòir, The chinquapin one 5 yo	38/cl

ROM

Rest & be thankful rum	38/cl
Plantation grande réserve	38/cl
English Harbour	38/cl

SHOTS

Fireball	60/3cl
Jägermeister	60/3cl
Fernet Branca	60/3cl
Minttu	60/3cl
Sour cola	60/3cl
Tequila	60/3cl
Hot shot	75
4 shaked shots	239

 = Glutenfrei  = Laktosefrei  = Vegetarisch

Allergien? Fragen Sie uns und wir helfen Ihnen gerne weiter.   Fleisch und Geflügel sind schwedisch.