

# KLOSTERGATANS

*Vin & Delikatess*

## Förrätter

Hummersoppa, lax- & kräftstjærtstimbal, rostad skaldjursolja	90:-
Carpaccio, oxfilé, parmesan, citron, ruccola, pistagenötter	95:-
Löjrom, rårika, crème fraiche och rödlök	155:-
Friterade grodlår, aioli, toast	105:-
”Lilla grönsakslandet”, Säsongens grönsaker, beurre blanc, brödchips, rostad vitlökscreme	90:-
½ hummer, toast, aioli	155:-
Moules Marinière, krutonger aioli	90:- / 145:-

## Varmrätter

Kryddstekt ankbröst, korv, Pommes Alsacienne, anklevermonterad rödvinsås, karamelliserad jordärtskocka	215:-
Råbiff, rödbetor, kapris, lök, ägg, senap	225:-
Halstrad hälleflundra, rödbetor, bärcapris, pepparrot, brynt smör	265:-
Grillad oxfilé, rostad klyftpotatis, tomatsallad, bearnaisesås	285:-
Biff på röda puylinser & hirs, variation på pumpa, bönsallad	180:-
Halstrad råbiff, rödbetor, kapris, lök, senap, klyftpotatis, rödvinsås	260:-

## Desserter

Äppelkompott, chokladbrownie, vit chokladcreme, äpplechips	80:-
Chokladmousse, syltade hallon, karamelliserade nötter	75:-
Crème Brûlée	75:-
Chokladtryfflar från Patisseriet	18:-
3 x ost, syltade körsbärstomater, kanderade valnötter	95:-
Crème Caramel	75:-