

FÖRRÄTTER

- Grillat vitlöksbröd** 78:-
med Nobisdressing
grilled garlic bread with Nobis-sauce
- Klassisk råbiff** 169:-
tärnad oxfilé, äggula, grov senap, rödlök,
kapris och persilja
*minced beef, egg yolk, coarse grain mustard, red onions,
capers & parsley* Dryckestips: Pflüger Pinot Noir
- Husets räkcocktail** 159:-
med avocado, lime och chili
shrimp cocktail with avocado, lime and chili
Dryckestips: Domaine des Hâtes
Petit Chablis

HUVUDRÄTTER

- Grillad ryggbiff** 289:-
med dragonsmör, portvinssky samt krämig
potatisgratäng och vårens primörer
*sirloin steak with Tarragon butter, port wine sauce, potatoes
au Gratin and fresh vegetables*
Dryckestips: Pavette Cabernet Sauvignon
- Lammytterfilé** 298:-
med smörslungad sparris, gräddig
rosmarinsås samt Pommes duchesse
*grilled lamb fillet with butter-sautéed asparagus, a creamy
Rosemary sauce and Pommes Duchesse*
Dryckestips: Gurra Gurra, Shiraz
- BBQ-glaserade ribs** 249:-
med pommes, coleslaw samt rosépepparcrème
*BBQ-glazed ribs with french fries, coleslaw and a pink
peppercorn cream sauce*
Dryckestips: Åkantens Lager
- Halstrad gös** 312:-
med pressad potatis, vårens primörer och
citronsås toppat med färsk dill, rödlök och purjolök
*broiled pike perch with potatoes, fresh vegetables, lemon
sauce and garnished with dill, red onions and leek*
Dryckestips: Pavette, Chardonnay

- Pappardelle** 216:-
med varmrökt lax, skärgårdssås och
Parmesanflakes
*pasta pappardelle with hot smoked salom, sauce
and Parmesanflakes*
Dryckestips: Donatushof saar, Riesling Trocken

HUVUDRÄTTER

- Pappardelle** 198:-
med färsk pesto, strimlad oxfilé &
Parmesanflakes
*pasta pappardelle with pesto, shredded sirloin
steak & Parmesanflakes*
- Bull's Eye - 180g - SMASHED** 189:-
burgare med cheddar, bacon, tomat,
rödlök, sallad & Philips dressing samt
Steakhouse pommes och bearnaise
*smashed burger with cheddar, bacon, tomato,
red onion, salad & Philips "secret" sauce, Steak-
house fries & béarnaise sauce* Dryckestips: Åkantens Lager
- Apollo - burgare** 189:-
kycklingfilé, tzatziki, grillad paprika samt
pommes och soltorkad-tomatdip
*chicken fillet, tzatziki, grilled peppers, french fries
and a sundried-tomato dip sauce*
- Husets klassiker** 198:-
Det småländska isterbandet
Vaggeryds isterband fyllt med rödlök &
rödbetor, serveras med dillstuvad potatis,
surkål samt senapskräm
*local smoked sausage filled with red onion and beetroot,
served with stewed potatoes, saurkraut and mustard cream*
- Oumphburgare - Vegansk / Vegetarisk** 189:-
med avocadochutney, vegansk ost, tomat,
gurka, rödlök samt pommes & rosépepparcrème
*Oumph burger with avocadochutney, vegan cheese,
tomato, cucumber, red onions, french fries and a pink
peppercorn dip sauce*
- Ugnsbakad rödbeta - Vegansk / Vegetarisk** 192:-
med selleripuré, getost och mandel
roasted beetroot, celery root puree, goat cheese and almonds

EFTERRÄTTER

- Vrigstad Ostkaka** 128:-
med hjortronsylt och lättvispad gräde
*swedish cheesecake, locally made, served
with whipped cream and jam*
- Ugnsbakad rabarber** 122:-
med pistagekräm och maräng
baked rhubarb with pistachio cream and meringue
- Irish Coffee Crème Bruleé** 108:-
njut av en riktig klassiker
enjoy an all time favorite