



Förrätter/ starters

Gravad lax på toast, sallad, hovmästarsås (G)	145: -
<i>Cured salmon on toast, salad, Swedish mustard-dill sauce</i>	
Gubbröra på hembakt rågbröd (G/L)	139: -
<i>Hash with anchovy, eggs and onions</i>	

Varmrätter/ Main Course

Lunchspecial (fråga personalen för allergener) gäller ej alla dagar	175: -
<i>Lunch special (ask the staff for allergens) Does not apply every day</i>	
Torskrygg, champagnesås, smörstekta champinjoner, sparris, färskpotatis (L)	325: -
<i>Cod back fillet, champagne sauce, butter fried mushroom, asparagus, new potatoes</i>	
Fänkål & vitlöksspackad lammstek, cognac och rosmarinsås, svartvinbärsgelé, potatisgratäng (L)	325: -
<i>Fennel & garlic-packed lamb roast, cognac and rosemary sauce, blackcurrant jelly, potato gratin</i>	
Ugnsgratinerad rödbeta, feta ost, rotselleripuré, rostad mandel, brynt smör (L/N)	185: -
<i>Oven gratinated beetroot, feta cheese, pureed celeriac, roasted almond, browned butter</i>	
Brännös Hamburgare, 2x100gr högre, dressing, sallad, saltgurka, karamelliserad lök ost, pretzel bröd, pommes (G/L)	210: -
<i>Brännö's Hamburger, 2x100 gr prime rib, dressing, salad, pickles, caramelized onion, cheese, pretzel bread, pommes</i>	
Saffransdoftande Fisk & Skaldjursoppa med räkor, musslor, rouille, vitlöksbröd (G/L)	245: -
<i>Fish & shellfish soup with, saffron, prawns, mussels, rouille, garlic bread</i>	
Fänkålsgravad lax med dillstuvad färskpotatis (L)	259: -
<i>Fennel cured salmon with dill stewed potatoes</i>	

Dessert

Pannacotta smaksatt med saffran serveras med körsbärskompott (L)	99:-
<i>Pannacotta with saffron and cherry compote</i>	
Friterad camembert, hjortronsylt, friterad persilja (G/L)	109:-
<i>Deep fried camembert, cloudberry jam, parsley</i>	

Barnmeny Children's menu

Köttbullar, lingon, gräddsås/ Meatballs, lingonberry, cream sauce (L)	99: -
Panerad spättafilé, remouladsås, pommes/ Breaded plaice fillet, remoulade sauce, pommes (G/L)	109: -
Vaniljglass, chokladsås, maräng/ Vanilla ice cream, chocolate sauce, meringue (G/L/N)	69: -

Påskmeny tre-rätters. Förrätt: Gubbröra på hembakt rågbröd **Varmrätt:** Torskrygg, champagnesås, smörstekta champinjoner, sparris och färskpotatis alt. Fänkåls & vitlöksspackad lammstek, cognac och rosmarinssås, svartvinbärsgelé, potatisgratäng **Dessert:** Saffrans-pannacotta med körsbärskompott 525: -

med reservation för ändringar

2022-04-13