Est. 2004

BRASSERIE VIDBYNÄS

VIDBYNÄS GOLF — NYKVARN

OSTRON

FINE DE CLAIRE NO 4
med citron och
chilivinägrett
45 för 1 / 235 för 6

OSTRON ROCKEFELLER
gratinerad, parmesan,
spenat, citronaioli
60 för 1

Vid tillgång. Bakterier och marina algtoxiner i ostron kan vara skadliga och kan i sällsynta fall framkalla magsjuka

Dryckes rekomendationer

CHAMPAGNE
Etienne Dumont Brut
175 / 895

LES ENTRÉES
Förrätter

CARPACCIO PÅ OXE
citronaioli, ramslökskapris,
marconamandel, parmesan
215

TOAST VIDBYNÄS
handskalade räkor, krabba,
rostad brioche, pepparrot,
forellrom, citron
225

BURRATA
konfiterade tomater, picklad
grön tomat, kronärtskocka,
krutonger, basilika
175

MAINS
Huvudrätter

BIFF RYDBERG
tärnad stekt oxfilé, ölbrässerad
lök, krispig potatis, rödvinssky,
senap & pepparotmousse, äggula
375

ELDAD RÖDING
Champangesås,
fänkålscrudité, löjrom och
dillslungad potatis
365

CAESARSALLAD
romansallad, caesardressing,
hyvlad parmesan, baconkrisp,
surdegskrutonger.
Med Kyckling 255 / Räkor 265 /
Halloumi 245

SMASHBURGARE
brioche, sriracha- & honungsdressing,
sidfläsk, cheddar, pickles, rostad lök &
pommes
100 g 210 / 200 g 265

HALLOUMIBURGARE
friterad halloumi, brioche, sriracha-
& honungsdressing, pickles, rostad
lök & pommes
255

SIDE ORDERS

GRÖNSALLAD	40
TOMAT & LÖKSALLAD	45
POMMES FRITES	65
AIOLI	35

LES DESSERT
Efterrätter

ETON MESS
Rårörda blåbär, blåbärs mousse,
yuzucurd, maräng & dulce de leche
135

CHOKLAD NEMESIS
55

CITRONSORBET
55

DRYCK
Santé

LÄTTDRYCKER

CocaCola, CocaCola Zero, Fanta, Sprite, Juice etc.	45
Bubbelvatten (Karaff)	39

FATÖL	40cl/50cl
Mariestads ljusa brygd, 4,7%, ljus lager, SV	82/89
Mariestads ofiltrerad, 5,8%, lager, SV	92/98
Menabrea Bionda, 4,8%, ljus lager, IT	99/105
Mariestads Alkoholfri, 0,5%, SV, 40 cl	59

Mousserande	15cl/75cl
Bonchelli Procesecco Brut, IT	135/595
Mas Pere Seleccio, Cava	125/545

VITT	15cl/75cl
Pasqua Mucchietto, 2021, IT	125/545
Pinot Grigio DOC, IT	135/595

RÖTT	15cl/75cl
Pasqua Mucchietto, 2021, IT	125/545
Langhe Nebbiolo DOC, IT	145/695

VARMA DRYCKER

ENKEL ESPRESSO	28
DUBBEL ESPRESSO	38
CAPPUCCINO	48
KAFFE bordsservering	39
TE bordsservering	39

I LUNCHEN INGÅR KAFFE MED SJÄLVSERVERING

PLAT DU JOUR
Veckans meny

VARDAGAR 11-15 – 179 KR
LÖRDAG-SÖNDAG 11-15 – 195 KR

MÅNDAG

GRILLAD MAJSKYCKLING
dragonsås, broccolini,
krispig potatis

TISDAG

ABONNERAT! A LA CARTE
FRÅN KL. 18

ONSDAG

KOREANSK FRITERAD KYCKLING
kimchi, ris, salladslök,
cornribs

TORSDAG

WALLENBERGARE
potatispuré, gröna ärtor,
brynt smör, lingon

FREDAG

KRISPIG SCHNITZEL
Nduja Calabrese-smör, ljummen
potatissallad, kalvsky smaksatt
med sherry

LÖRDAG-SÖNDAG

FÖR HELGENS PLAT DU JOUR
FRÅGA DIN SERVITÖR

Veckans fisk
LE POISSON

HALSTRAD LAX
hummervelouté, potatis,
broccolini, sikrom
275

Veckans vegetariska
LE VÉGÉTARIEN

KRISPIG AUBERGINE
rostad jordärtskockspuré, fetaost,
picklad chilli och örtsallad
195

INKL. SMÖR, BRÖD,
KAFFE, KAKA & BORDSVATTEN

KONTAKTA DIN SERVITÖR FÖR EVENTUELLA ALLERGENER • VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG
KÖKSMÄSTARE: JIMMY NILSSON