

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
rekommendationer

CHAMPAGNE

Etienne Dumont Brut

175 / 895

PLAT DU JOUR

serveras tisdag-lördag i begränsat antal

VARDAGAR 11-14 - 179 KR

LÖRDAG 12-15 - 195 KR

Veckans meny

TISDAG

GRILLAD MAJSKYCKLING

dijon&kycklingveluté, haricot verte, majrova, franskt ris

ONSDAG

GREKISKA FÄRSBIFFAR

kalamataoliver, fetaost, tzatsiki, rostad potatis

TORSDAG

KOREANSK FRITERAD KYCKLING

kimchi, ris, salladslök, cornribs

FREDAG

KRISPIG SCHNITZEL

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

LÖRDAG

WALLENBERGARE

potatispuré, gröna ärtor, brynt smör, lingon

Veckans fisk

LE POISSON

HALSTRAD LAX

hummervelouté, potatis, broccolini, sikrom

275

Veckans vegetariska

LE VÉGÉTARIEN

HEMGJORD FALAFEL

hummus, tahinidressing, vildgurka, rostade pistagenötter, rödlök&persiljesallad smaksatt med sumac

195

INKL. SMÖR, BRÖD, KAFFE, KAKA & BORDSVATTEN

LES ENTRÉES

Förrätter

CARPACCIO PÅ OXE

citronaioli, ramslökskapris, marconamandel, parmesan

215

TOAST VIDBYNÄS

handskalade räkor, krabba, rostad brioche, pepparrot, forellrom, citron

225

BURRATA

konfiterade tomat, 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 / Råkor 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

en rik, luftig och krämig chokladkaka serveras med salt karamellsås

65

CITRONSORBET

55

VARMA DRYCKER

ENKEL ESPRESSO

28

DUBBEL ESPRESSO

38

CAPPUCCINO

48

KAFFE

bordsservering

39

TE

bordsservering

39

I LUNCHEN INGÅR KAFFE MED SJÄLVSERVERING

DRYCK

Sante

LÄTTDRYCKER

CocaCola, CocaCola Zero, Fanta, Sprite, Juice etc.

45

Bubbelvatten (Karaff)

39

FATÖL

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

Bonchelli Procesecco Brut, IT

135/595

Mas Pere Seleccio, Cava

125/545

VITT

Pasqua Mucchietto, 2021, IT

125/545

Pinot Grigio DOC, IT

135/595

RÖTT

Pasqua Mucchietto, 2021, IT

125/545

Langhe Nebbiolo DOC, IT

145/695

KONTAKTA DIN SERVITÖR FÖR EVENTUELLA ALLERGENER • VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

KÖKSMÄSTARE: JIMMY NILSSON