Est. 2004

VIDBYNÄS GOLF

BRASSERIE VIDBYNÄS

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

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
100g 210 / 200g 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

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

serveras tisdag-lördag i begränsat antal

VARDAGAR 11-14 – 179 KR
LÖRDAG 12-15 – 195 KR

Veckans meny

TISDAG

YAKUNIKU
japansk kålsallad, lime, rostade sesamfrön

ONSDAG

BOEUF BOURGUIGNON
potatispuré, sidfläsk, champinjoner, syltlök

TORSDAG

KALVFÄRSBIFFAR
ratatouille, rökt chiliolja, rostad potatis, parmesan

FREDAG

KYCKLINGSCHNITZEL
ramslöksmör, ljummen potatissallad picklad endive, jalapeñoolja

LÖRDAG

FÖR HELGENS PLAT DU JOUR FRÅGA DIN SERVITÖR

Veckans fisk
LE POISSON

BOUILLABAISSE
fransk fisk&skaldjursgryta med saffrans rouille, grillat surdegsbröd
275

Veckans vegetariska
LE VÉGÉTARIEN

TRYFFELRISOTTO
stekt svamp, riven parmesan
195

INKL. SMÖR, BRÖD, KAFFE, KAKA & BORDSVATTEN

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

KÖKSMÄSTARE: JIMMY NILSSON