

BAGERIET

MAT & BAR

Lunchmeny

Måndag-fredag 11:30-15:00

Pannbiff

potatispuré, rårörda lingon
och svampsås
135 :-

Gotländsk flundra

brynt smör, pepparrot,
dillslungad potatis
120 :-

Dagens risotto

fråga personalen
155 :-

Brownie

grädde, bärcoulis
70 :-

Crème brûlée

bärkompott
95 :-

Chokladtryffel

35:-

Vi serverar även flera rätter
som ändras dag för dag,
titta in vår tavla.
Välkomna!

BAGERIET

MAT & BAR

Kvällsmeny 17:00–22:00

Förrätter

Friterad ostronskivling
soyadressing, koriander, chili
65 :-

Hummerkroketter
fänkål, dillmajonäs
120 :-

Kantarelltoast
västerbottenstuvade och picklade
kantareller på vårt eget bröd
halv 125 :- hel 180 :-

Tartar på svenskt
oxinnanlår
dijonnaise, kapris,
schalottenlök
125 :-

Varmrätter

Svampravioli
svampbuljong, bakad morot,
hasselnötter, salvia
195 :-

Kummel
fänkålsvelouté, saffran, bräserad fänkål,
picklad pepparrot
225 :-

Fläksida
bakad rotselleri, äppelcidarsås,
persilja, friterad potatis
255 :-

Kött i rött
champinjoner, bacon, picklad lök
potatispuré
225 :-

Kvällens risotto
fråga personalen
155 :-

Efterrätter

Päron
varmt päron, päronglass,
ingefära, crunch
105 :-

Varm & kall
äppelpaj, vaniljsås
75:-

Brownie
grädde, bärcoulis
70 :-

Crème brûlée
bärkompott
95 :-

Chokladtryffel
35:-

En bit ost
marmelad och knäcke
60 :-

BAGERIET

MAT & BAR

Rött vin

El Conejo Bravo (Tempranillo, Bobal)	93:-/372:-
Artesis Côtes du Rhône (Grenache, Syrah, Mourvèdre)	118:-/472:-
Les Calcaires (Pinot Noir)	118:-/472:-

Vitt vin

El Conejo Bravo (Macabeo, Sauvignon Blanc)	93:-/372:-
Riesling Quarzit (Riesling)	125:-/500:-
Pinot Gris Mosaik EKO (Pinot Gris)	120:-/480:-

Rosévin

Cantina Zaccagnini dal Tralcetto Rosé (Montepulciano)	98:-/392:-
--	------------

Mousserande vin och champagne

Bach Brut, Cava (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	85:-/465:-
Philipponnat Royale Réserve Brut (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	530:-

Naturvin

Röda

Demoiselles (Merlot, Cabernet Sauvignon)	142:-/568:-
Montesecondo (Sangiovese)	140:-/560:-
Domaine de Majas, Cortado (Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc)	115:-/490:-

Vita

Touraine Sauvignon (Sauvignon blanc)	125:-/500:-
La Croix Moriceau (Muscadet)	130:-/520:-
Petit Chablis (Chardonnay)	130:-/520:-

Orange

Silvio Messana Bianco (Trebiano)	130:-/520:-
-------------------------------------	-------------

Dessertvin

Banyuls Rimage Les Clos de Paulilles (Grenache Noir)	95:-/580:-
Rivesaltes Ambré EKO (Grenache Blanc)	125:-/585:-
Kerner Sweet (naturvin) (Kerner)	80:-

Övrigt

Läsk/Loka	32:-
Äppelmust	42:-/168:-

Fatöl

Grängesberg 40cl 5,0%	62:-
EKO Bulldog, 5,0%	78:-
Wisby Lager 40cl 4,7%	82:-
Wisby Honungsöl 40cl 6,0%	85:-
Gästkran 40cl	82:-

Flasköl

Wisby Pils 33cl 5,0%	64:-
Wisby Klosteröl 33cl 5,0%	64:-
Wisby Stout 33cl 5,0%	66:-
Wisby Weisse 50cl 5,2%	88:-
Mariestads 50cl 5,3%	72:-
Daura (Glutenfri) 33cl 5,4%	64:-
Heineken 33cl 5,0%	62:-
Sol 33cl 4,5%	62:-
Carlsberg Hof 33cl 4,2%	54:-
Easy Rider 33cl 0,4%	48:-

Cider

Ginger Beer 33cl 4,5%	62:-
Strongbow 33cl 5,0%	65:-
Briska 33cl 4,5%	65:-
Christian Drouin Cidre	
Bouché Brut de Normandie	75:-/330:-