

innan maten
hembakad bröd på
gotländskt mjöl med
hemkärnat smör
20 kr / person

Förrätter

Jordärtskockssoppa
jordärtskockschips,
äpple
115 :-

Oxtartar på
svenskt oxinnanlår
lökmajonäs, pommes allumette,
ö-chips
135 :-

Wontontaco
bräserat fläsklägg, kimchi,
limemajonäs, koriander
går även att få vegetarisk
40 :-/styck

Bageriets
vitello ”sardello”
bakad kalvrostbiff,
sardellmajonäs,
friterad kapris
130 :-

BAGERIET

MAT & BAR
Kvällsmeny 17-22

Varmrätter

Gnocchi
svampcrème, brynt smör,
parmesan, hasselnötter,
friterad salvia
195 :-

Konfiterat anklår
krokett smaksatt med västerbottenost,
palsternacks crème, rödvinssås
235 :-

Ren
stuvad savoykål, gotländsk trumpetsvamp,
friterad rotselleri,
svart vinbärsgéle
255 :-

Skaldjurspasta
hemgjord saffranstagliatelle,
hummer, räkor, stekt pilgrimsmussla,
dillolja, parmesan
255 :-

Ryggbiff
haricots verts, bacon, pepparsås
och friterad potatis
265 :-

Efterrätter

Tarte tatin
klassisk fransk äppelpaj,
serveras med vaniljglass
125 :-

Crème brûlée
bärkompott
95 :-

Primadonna
holländsk pastöriserad
hårdost, lagrad 12 månader,
äppelchutney och knäcke
55:-

Chokladtryffel
35:-

Sorbet
fråga om kvällens sorbet,
serveras med bär och hasselnötter
45 :-



BAGERIET

MAT & BAR

Rött vin

| | |
|----------------------------------------------------------|-------------|
| El Conejo Bravo (Tempranillo, Bobal) | 93:-/372:- |
| Notre Dame Côtes du Rhône (Carignan, Grenache, Syrah) | 118:-/472:- |
| Secret de Lunès (Pinot Noir) | 125:-/500:- |

Vitt vin

| | |
|-----------------------------------------------|-------------|
| El Conejo Bravo (Macabeo, Sauvignon Blanc) | 93:-/372:- |
| Riesling Quarzit (Riesling) | 125:-/500:- |
| Groiss (Grüner Veltliner) | 120:-/480:- |
| Clos de Nouys Vouvray Sec (Chenin Blanc) | 130:-/520:- |

Rosévin

| | |
|--------------------------------------------------------------|------------|
| Miradou (Caladoc, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah) | 98:-/392:- |
|--------------------------------------------------------------|------------|

Mousserande vin och champagne

| | |
|---------------------------------------------------|-------------|
| Bach Brut, Cava (Macabeo, Xarel-lo, Parellada) | 85:-/465:- |
| Vin de Soda (Mousserande Riesling) | 130:-/520:- |
| Champagne de Saint-Marceaux Brut | 780:- |

Naturvin

Röda

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Cafone (Montepulciano) | 145:-/580:- |
| Aenne (Sangiovese) | 125:-/500:- |
| Domaine de Majas, Rouge (Grenache Noir, Grenache Gris, Grenache Blanc) | 115:-/490:- |
| Vin Rouge (Gamay) | 130:-/520:- |
| Viña Ilusión (Tempranillo, Garnacha, Graciano) | 110:-/440:- |
| Vino Rosso (Barbera, Dolcetto, Merlot, Syrah) | 130:-/520:- |

Vita

| | |
|-----------------------------------------|-------------|
| Touraine Sauvignon (Sauvignon blanc) | 125:-/500:- |
| La Croix Moriceau (Muscadet) | 130:-/520:- |
| Petit Chablis (Chardonnay) | 140:-/560:- |

Orange pétillant-naturel

| | |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|
| No Virus On The Dance Floor (Negramaro, Aglianico, Trebbiano) | Burk 25 cl 120:- |
|------------------------------------------------------------------|---------------------|

Dessertvin

| | |
|-------------------------------------|------|
| Kerner Sweet (naturvin) (Kerner) | 80:- |
|-------------------------------------|------|

Övrigt

| | |
|-----------|------|
| Läsk/Loka | 32:- |
| Kullamust | 32:- |

Fatöl

| | |
|--------------------------------|------|
| Grängesberg 40cl 5,0% | 64:- |
| Peachy Bulldog 5,0% | 82:- |
| Wisby Lager 40cl 4,7% | 82:- |
| Southern Bulldog IPA 40cl 6,7% | 86:- |
| 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:- |
| Ship full of IPA 33cl 5,8% | 64:- |
| 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% | 64:- |
| Easy Rider 33cl 0,4% | 48:- |
| Wisby lager 33cl 0,4% | 48:- |
| Brutal Brewing Mad Canary 3,5 | 45:- |

Cider

| | |
|--------------------------------|------------|
| Strongbow 33cl 5,0% | 67:- |
| The Sour Project ECO 33cl 4,5% | 67:- |
| Christian Drouin Cidre | 75:-/330:- |
| Bouché Brut de Normandie | |