



FÖRRÄTTER

- **Krämig trattkantarellsoppa**

Som toppas med serranoskinka och torkad grönkål.
Serveras med smörstekt honungskryddad Chèvretoast.

Vinförslag: Maximo Tinto

Pris: 225kr

- **Charkbricka**

Välfylld bricka med taleggio, brie, blåost, två sorters salami och serranoskinka, oliver, vitlöksdressing, fikonmarmelad, örtstekt focaccia.

Vinförslag: Pasqua Mucchiato Nero Shiraz

Pris: 299kr

- **ANNO1815' s egna Löjromstoast**

Serveras på fräsigt rårika med krämig smetana och picklad rödlök samt citron och dill.

Vinförslag: Prosecco Le contesse

Pris: 225kr



SALLADER

- **Anno 1815s Caesarsallad.** (välj kyckling/räkor/halloumi) 259/259/249kr
Serveras med vår egen Caesardressing, gurka, bacon, romansallad, rödlök, körsbärstomater, krutonger och parmesanost.
Vinförslag: IL Fattorino Rosato (rosé)
-

- **Räksallad** 275kr
Serveras med handskalade räkor, kokt ägg, romansallad, tomat, gurka, vitlöksdressing, krutonger, picklad rödlök samt örtstekt foccacia.
Vinförslag: Solitär Riesling Trocken
-

VARMRÄTTER

- **Vegetarisk halloumburgare** 239kr
Serveras med friterad halloumi, karamelliserad lök, riven gryéreost, dillpicklad saltgurka och romansallad samt Anno1815's egna hamburgerdressing, pommes och tryffelmajonnäsdiipp.
Vinförslag: Pasqua Mucchiato Nero Shiraz



VARMRÄTTER

● **Oxfilepasta** 299kr

Serveras med tortellini smaksatt med ricotta och spenat i krämig trattkantarellsås smaksatt med semitorkad tomat och toppas med oxfile, parmesan och picklad rödlök.

Vinförslag: Pasqua Mucchiato Nero Shiraz

● **Vegetarisk biff** 259kr

Baserad på ärtprotein från svenskodlade ärtor med en lätt rökig smak. Serveras med mandelpotatis och jordärtskockspuré smaksatt med nötbrynt smör och rostade pinjenötter samt syltad rödbeta med Chevrékräm och Gryérostegratinerad potatisgratäng.

Vinförslag: Dark Horse Zinfandel

● **Anno 1815' s cheeseburger 180g** 269kr

180g hamburgare av högrev med karamelliserad lök, riven gryéreost, dillpicklad saltgurka och romansallad samt Anno1815' s egna hamburgerdressing.

Serveras med pommes och tryffelmajonnäsdiip.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

1815^{• ANNO •}

RESTAURANG & BAR

● **Halstrad röding** 309kr

Serveras med mandelpotatis och jordärtskockspuré smaksatt med nötbrynt smör och rostade pinjenötter samt krämig sås på trattkantareller och smörbakad smörbakad Romanesco, blomkål och broccolisymfoni. Toppas med torkad grönkål.

Vinförslag: Solitär Riesling Trocken

● **Grillad kycklingfilé.** 249kr

Serveras med mörk fransk tryffelsås, hemslagen bearnaise, baconlindad grön sparris och picklad rödlök samt Gryérostegratinerad potatisgratäng.

Vinförslag: Máximo Tinto

● **Anno 1815s egna speciella fläskfilé Oscar** 299kr

Serveras med mörk fransk tryffelsås, hemslagen bearnaise, baconlindad grön sparris och handskalade räkor och Gryérostegratinerad potatisgratäng.

Vinförslag: Pagus Bisano Ripasso

● **Grillad hjort 200g** 359kr

Serveras med krämig Cognacflamberad pepparsås och Anno1815's eget Café de Parissmör samt potato pops med jalapeno, bacon, rödlök, Parmesan som toppas med tryffelkräm.

Vinförslag: Casillero del diablo



DESSERT

SAN SEBASTIAN

Karamelliserad cheesecake San Sebastian serveras med krämig blåbärsglass samt färska blåbär.

Pris: 149kr

CHOKLADMOUSSECYLINDER

En himmelsk kombination av krämig choklad och chokladmousse i kombination med fluffig maräng serveras med färska jordgubbar.

Pris: 149kr

MÖRK CHOKLADFONDANT

Mörk chokladfondant serveras med krämig vaniljglass, ljummen chokladsås och färska jordgubbar.

Pris: 149kr

Vinförslag: Moscato de rivesaltes 99kr/5cl



BARNMENY

Det ingår valfri juice, mjölk eller vatten till barnen.

90g burgare med eller utan ost.
Serveras med krispiga pommes.
Pris: 149kr

Pannkakor (3st) med vispad grädde och sylt.
Pris: 119kr

DESSERT

Glass med chokladsås
Pris: 99kr