



FÖRRÄTTER

- **Frasig potatisvåffla**

Friterad potatisvåffla med krämig skagenröra smaksatt med citron och dill samt toppas med forellrom.

Vinförslag: Quartaut Chardonnay

Pris: 225kr

- **Charkbricka**

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

Vinförslag: Jaime Serra Brut Cava

Pris: 299kr

- **Anno 1815s lilla Caesarsallad.** (välj kyckling/räkor/halloumi) 179/179/169kr

Serveras med vår egen Caesardressing, gurka, bacon, romansallad, rödlök, körsbärstomater, krutonger och parmesanost.

Vinförslag: Mehrlein Dry Riesling

- **Anno 1815s lilla Räksallad** Pris: 175kr

Serveras med handskalade räkor, kokt ägg, romansallad, tomat, gurka, vitlöksdressing, krutonger, picklad rödlök, körsbärstomater, krutonger, picklad rödlök samt örstekt New Yorker.

Vinförslag: Mediterraneo Grillo Eko



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: Mehrlein Dry Riesling
-

- **Räksallad** 275kr
Serveras med handskalade räkor, kokt ägg, romansallad, tomat, gurka, vitlöksdressing, krutonger, picklad rödlök samt örtstekt New Yorker.
Vinförslag: Mediterranico Grillo Eko
-

VARMRÄTTER

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



VARMRÄTTER

● **Oxfilepasta** 329kr

Tortellini smaksatt med ricotta och spenat i krämig gul sommarkantarellsås med semitorkad tomat kryddad med vitlök, timjan och toppas med oxfile, parmesan och picklad rödlök.

Vinförslag: Mediterranico Nero Davola

● **Vegetarisk biff** 259kr

Baserad på ärtprotein från svenskodlade ärtor med en lätt rökig smak. Serveras med stekt provencalpotatissallad smaksatt med sparris och rädisa och sås på gula sommarkantareller.

Vinförslag: Torre del Falasco Ripasso

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

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

Serveras med pommes och tryffelmajonnäsdiipp.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

1815^{• ANNO •}

RESTAURANG & BAR

● **Halstrad röding** 339kr

Serveras med ramslökshollandaise och stekt provencalpotatissallad smaksatt med sparris och rädisa samt friterad skaldjurskroket. Toppas med forellrom och baconcrunch.

Vinförslag: Quartaut Chardonnay

● **Grillad kycklingfilé.** 269kr

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

Vinförslag: Secret de Lunes, Pinot Noir

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

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

Vinförslag: Torre del Falasco Ripasso

● **Grillad oxfilé 200g** 379kr

Serveras med krämig Cognacflamberad pepparsås och Anno1815's eget Café de Parissmör samt stekt provencalpotatissallad med sparris och rädisa toppas med baconcrunch.

Vinförslag: Coto de Imaz



DESSERT

GLASS & HJORTRON

Krämig vaniljglass serveras med varm hjortronsylt.

Pris: 149kr

BAKAD CHOKLAD

Bakad choklad med hemmagjord vaniljkräm och hasselnötscrunch.
Serveras med färska jordgubbar.

Pris: 149kr

MÖRK CHOKLADFONDANT

Mörk chokladfondant serveras med gräddglass smaksatt med kola & havssalt. Serveras med 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