



FÖRRÄTTER

- **Frasig potatisvåffla**

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

Vinförslag: Quartaut Chardonnay

Pris: 225kr

- **Charkbricka**

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

Vinförslag: Jaume Serra Brut Cava

Pris: 299kr

FÖRRÄTTSALLAD

- **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** 175kr

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

Vinförslag: Mediterranico Grillo Eko



HUVUDRÄTTSSALLAD

- **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

-
- **Chevré chaud med rödbeta** 225kr

Gratinerad chèvre, rostad rödbeta, röda linser, äpple, valnötter, picklad rödlök, sallad och honung-Dijonvinäggrett.

Vinförslag: Mehrlein Dry Riesling



VARMRÄTTER VEGETARISK

- **Vegetarisk halloumburgare** 239kr

Serveras med friterad haloumi, karamelliserad lök, riven gryéreost, dillpicklad saltgurka och romansallad samt Anno1815's egna hamburgerdressing, pommes och tryffelmajonnäsdipp.

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 krämig sås på gula sommarkantareller.

Vinförslag: Torre del Falasco Ripasso



VARMRÄTTER

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

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

Serveras med pommes och tryffelmajonnäsdipp.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

• **Anno 1815' s Pizza Vesuvio Doppio Serrano** 189kr

Pizza på surdegshotten serveras med mozzarella, rökt skinka, chilihonung, oregano samt toppas med Serranoskinka.

Dryckesförslag: Krusovice fatöl

• **Oxfile Rigatoni al Tartufo** 289kr

Oxfile serveras med Mezzi Rigatoni i en krämig tryffelsås med portabello, grädde, färsk spenat, salladslök, vitlök och nymalen svartpeppar. Toppas med riven pecorino.

Vinförslag: Mediterranico Nero Davola

• **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



• **Pancostekt Schnitzel á la surf and turf** 239kr

Serveras med Anno1815's eget Café de Parissmör samt handskalade räkor, citron, krämig pepparsås och våra krispiga pommes.

Vinförslag: Torre del Falasco Ripasso

• **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