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 på New Yorker, rostad rödbeta, röda linser, äpple, valnötter, picklad rödlök, sallad och honung-Dijonvinägrett.

Vinförslag: Mehrlein Dry Riesling

VARMRÄTTER

VEGETARISK & HALLOUMI

- **Halloumiburgare med Gruyèreost** 239kr

Friterad halloumi med karamelliserad lök, riven Gruyèreost,
dillpicklad saltgurka, romansallad
och Anno 1815:s egen hamburgerdressing.
Serveras med pommes och tryffelmajonnäs.
Vinförslag: Mediterranico Nero Davola

- **Svensk ärtbiff med kastanjechampinjoner** 259kr

Stekta ärtbiffar på svenskodlade ärtor serveras med krispig
rosmarinrostad krosspotatis,
smörstekta kastanjechampinjoner, rostad palsternacka,
hemslagen bearnaise och picklad rödlök.
Vinförslag: Torre del Falasco Ripasso

VARMRÄTTER

Anno 1815’s Bistroburger 180g 269kr

Saftig högrevsburgare med smält Gruyèreost och vår sötsyrliga röra på karamelliserad lök, bacon och kastanjechampinjoner. Med dillpicklad saltgurka, romansallad och vår egen hamburgerdressing. Serveras med krispiga pommes frites och tryffelmajonnäs.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

Anno 1815’s Pizza Vesuvio Doppio Serrano 189kr

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

Dryckesförslag: Krusovice fatöl

Oxfilé Rigatoni al Tartufo 289kr

Oxfilé 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

Halstrad rödingfilé med krispig örtrostad småpotatis, smörstekta kastanjechampinjoner, rostad palsternacka och grönkål. Till detta en elegant hummerbeurre blanc med citron, toppad med forellrom.

Vinförslag: Quartaut Chardonnay

- **Pancostekt Schnitzel á la surf and turf** 259kr

Krispigt pankostekt schnitzel med Anno 1815:s eget
Café de Parissmör, handskalade räkor,
citron och krispiga pommes frites.
Till detta serveras en krämig cognacsflamberad
grönpepparsås separat.
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** 399kr

Grillad oxfilé med krispig rosmarinrostad krosspotatis,
smörstekta kastanjechampinjoner och
rostad palsternacka. Till detta en krämig cognacsflamberad
grönpepparsås samt Anno 1815:s eget Café de Parissmör.
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