

Åstols Rökeri Mat Meny

DESSERT

- Vit chokladpannacotta** 170
Serveras med jordgubbstopping
- Ljummen chokladfondant** 170
Serveras med sockrade jordgubbar
och vispad grädde
- Gullans äggost** 170
Serveras med björnbärssylt
- Cheesecake Passionsfrukt**  170
Serveras med bär

BARNMENY

- Köttfärssås med linguini** 120
- Pannkakor med sylt, grädde och bär** 120

Barn under 12 äter för halva priset
på ordinarie meny för halv portion

 = Veganskt

Vid allergier, fråga personalen.

FÖRRÄTTER

Gullans Fisksoppa 190

Gräddbaserad soppa fylld med grönsaker, lax, torsk och räkor
Serveras med surdegsbröd och vispat smör

Gustave Lorentz Riesling / Vinga Wiener Lager

Rökta Räkor 190

200 gram nyrökta räkor serveras med vitlökscrème, surdegsbröd och vispat smör

Grand Perries Sancerre / Hållö Pale Ale

Moule Marinière 190

Vitvinskokta blåmusslor med chili, vitlök, schalottenlök & grädde
Serveras med surdegsbaguette

Don Simon Chardonnay / Vinga Wiener Lager

Åstols Havsröra 190

Serveras på rågbröd toppad med tångkaviar

L amie Pinot Blanc, Alsace / Pater Noster Ipa

Åstols Tofuröra 190

Vegansk Skagen med tofu och tångkaviar serveras på bröd

Gustave Lorentz Riesling / Måseskär Ljus Lager

VARMRÄTTER

Gullans fisksoppa 330

Gräddbaserad soppa fylld med grönsaker, lax, torsk och räkor
Serveras med surdegsbröd och vispat smör

Gustave Lorentz Riesling / Vinga Wiener Lager

Rökta räkor 360

400 gram nyrökta räkor serveras med vitlökscrème, surdegsbröd och vispat smör

Grand Perries Sancerre / Hållö Pale Ale

Pepparrökt lax 420

Våran egna varmrökta pepparlax serveras med potatisstomp, honungsrostade morötter och romsås

Laroche Chablis / Måsesker Ljus Lager

Moule Marinière 320

Vitvinskokta blåmusslor med chili, vitlök, schalottenlök och grädde
Serveras med surdegsbaguette

Don Simon Chardonnay / Vinga Wiener Lager

Lättrimmad Torskrygg 390

Serveras med potatisstomp, hummersås, timjankonfiterad fänkål och forellrom

Don Simon Chardonnay / Pater Noster Ipa

Ljugarbänken 590

Rökeriets klassiska tallrik med våra rökta räkor, pepparrökt lax & kryddrökt makrill

Serveras med ljummen potatissallad samt romsås, vitlökscrème och örtsås

Bauchet Brut Champagne / Hållö Pale Ale

Krämig Linguini 340

Liquinipasta med vitlök och chilli marinerade champinjoner, cocktailtomater, sparris, rödlök och sojagrädde

Toppas med rostad ostronskivling.

Gustave Lorentz Riesling / Vinga Wiener Lager

 = Veganskt

Vid allergier, fråga personalen.

 = Veganskt

Vid allergier, fråga personalen.