

Meny på bryggan 2018

En burk örtgravad strömming eller löksill med ägg och rågbröd 95kr
Herb or vinegar marinated herring and boiled egg with rye bread

Grovmald leverpastej med gurka i flädervinäger 95kr
Liver paté with cucumber and elder vinegar

Brandadekroetter med mortlade örter 115 kr
Cod fritters and crushed herbs

Gulärtsfalafel med getyoghurt och lök 90kr
Yellow-pea-falafel, goats milk yoghurt and onion

Svenska charkuterier 70gram/180kr
Swedish dried charcuteries

Vår fläskkorv med Gotlandslinser och grov senap 165kr
Porc sausage and lentils from Gotland, coarse mustard

Räkor och aioli 200gr/120kr
Shrimps and aioli

Kokta rödbetor med rostade solrosfrön 90kr
Beetroots and sunflower seeds

Musslor med persilja och bred pasta 160kr
Mussels and pasta with parsley

Lagrad herrgårdsost från Sivan 100kr
Aged swedish cheese

Syrlig mjukglass med topping 60kr
(fruktbrödsgrösocker/maräng/jordgubbssås/rabarbersylt)
Soft ice cream and topping
(fruit bread crumble/meringue/Strawberry sauce/rhubarb jam)

Bär med syrlig mjukglass 100kr
Berries and ice cream

Barn. Pasta med ragu, barnkorv med nypot, Barnkroetter, barnglass 15kr/år
For children. Pasta and ragout, sausage and potatoes, cod fritters, Ice cream 15kr/år

Mandlar/Oliver/bröd med smör/småkakor/bulle 40kr/servering
Almonds/olives/bread and butter/biscuits/cinnamon bun 40kr/serving

Allt som finns på bryggan finns även i bersån

Bersån.

Lamm från Onsberga

Lamb from Onsberga

-

Halstrad fisk

Charred fish

-

Ångad fisk

Steamed fish

-

Stor fisk

Whole fish to share

-

Med Potatis, Blad och grönsaker från Skilleby

(Som enskild servering 125kr)

Potatoes, Leafs and Vegetables from Skilleby

(on its own 125kr)