

Vårmenyn 2023

FÖRRÄTTER

Axmarröra ***

Vår egen unika skaldjursröra med bl.a. kryddade kräftstjärtar, sallad och citrondressing. Serveras med grillat vitlöksbröd.
(Leth Grüner Veltliner 439/115)
(Oppigårds IPA 85:-, Herrgårds akvavit 5 cl 120:-)

139:-



Bryggans chark & plock ***

Tre olika sorters chark med ost, marmelad, kex och oliver.
(Les Oliviers Merlot 389/99)

149:-

Tofu Skagen ***

Sallad, citrondressing och grillat Focaccia med vitlök.
(Patriarche Chablis Cuvée 649/169)

119:-

Mozzarella ***

Tomat- och mozzarellaskivor med pesto, balsamico och rostat bröd.
(La Capilla Blanco Rueda 585/155)

139:-

Hela räkor ***

Aioli och grillat vitlöksbröd.
(Marcel Hugg Riesling Réserve 495/129)

149:-

* Innehåller gluten

** Innehåller laktos

*** Innehåller gluten och laktos

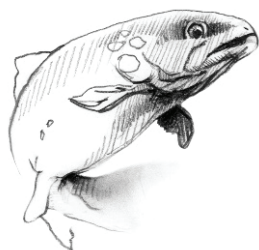
Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



www.axmarbrygga.se @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

VARMRÄTTER



Stekt rödtungafile ***

Svamp, räkor, skaldjurssås och vitvinsås.
Serveras med hummerglaze och pressad potatis.
(Les Oliviers Chardonnay 389/99)

279:-

Rostat blomkål ***

Sotad potatis, svamp, parmesan, kålsallad,
dillmajo och rostade pumpakärnor.
(La Capilla Blanco Rueda 585/155)

219:-

Gräddad torskrygg med räkor **

Sandefjordssås smaksatt med forellrom.
Serveras med pressad potatis.
(Patriarche Chablis Cuvée 649/169)

289:-

Skepparmiddag ***

Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp,
skaldjurssås och hummerglaze.
Serveras med pressad potatis.
(Les Oliviers Chardonnay 389/99)

309:-



Grillad lax

Hummerglaze, citronmajo och svamp.
Serveras med stekta rotfrukter.
(La Capilla Blanco Rueda 585/155)

269:-

Fisk- och skaldjursgryta

Räkor, musslor, färsk tomatsås, rotfrukter
och saffransaioli.
(Leth Grüner Veltliner 439/115)

229:-

Långbakad ryggbiff

Dragonmajo, syrad kål, pepparsky.
Serveras med sotad potatis.
RYGGBIFF
(Bolla Ripasso Superiore 545/139)

309:-

Bryggans schnitzel ***

Svensk gårdsgris, kaprissemör, citron, ärtor,
ansjovis och sotad potatis.
(Big Top Zinfandel 459/119)

279:-

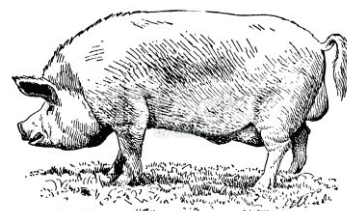


* Innehåller gluten

** Innehåller laktos

*** Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



www.axmarbrygga.se   @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

Dessерter

EFTERRÄTT

Glass med hjortron ***

Vaniljglass, varma hjortron, grädde och hembakat flarn.

135:-

Hallon & choklad ***

Chokladquenel, hallon, kaksmul och grädde.

119:-

Crème brûlée **

Klassikern med vaniljkräm och knäcktäcke.

135:-

Bryggans skogsfika **

Två stycken chokladtryfflar, kaffe och 4 cl rom.

199:-



Bryggans Tryfflar **

En liten chokladtryffel smakar alltid bra till kaffet. Här serveras två stycken.

69:-

Moussekaka & glass *

Browniebotten, jordgubbsmousse, chokladcrisp och glasskula.

139:-

Glasskula ***

med smul och grädde.

59:-



* Innehåller gluten

** Innehåller laktos

*** Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.

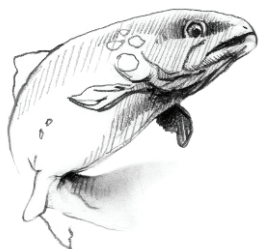


www.axmarbrygga.se f @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

Meny för de yngsta

BARNENS VARMRÄTT



Köttbullar ***

Bryggans köttbullar kokt potatis, lingon & gurka.

99:-

Grillad lax

Citronmajonnäs, kokt potatis och citronklyfta.

99:-

Pannkakor ***

Tre stycken pannkakor med sylt och grädde.
Extra pannkakor 25:-/st

79:-



BARNENS EFTERRÄTT

Sjörövarglass ***

Karamellsås, grädde och hembakat flarn.

69:-



* Innehåller gluten

** Innehåller laktos

*** Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



www.axmarbrygga.se f @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E

Axmar Trerätters

Välj mellan följande alternativ

FÖRRÄTT

Axmarröra ***

Sallad, citrondressing och grillat vitlöksbröd.

alternativt

Mozzarella ***

Tomat- och mozzarellaskivor med med pesto, balsamico och rostat bröd.



VARMRÄTT

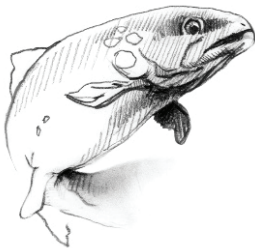
Stekt rödtungafile ***

Svamp, räkor, skaldjurssås och vitvinssås. Serveras med hummerglaze och pressad potatis.

alternativt

Bryggans schnitzel ***

Svensk gårdsgris, kaprissemör, citron, ärtor, ansjovis och sotad potatis.



DESSERT

Varm hjortronsylt ***

Vaniljglass, vispgrädde och flarn.

alternativt

Crème brûlée **

Klassikern med vaniljkräm och knäcktäcke.

Pris för komplett meny 519:-

(ord. pris 543:-)

Vintips - se menyn Förrätter respektive Varmrätter.

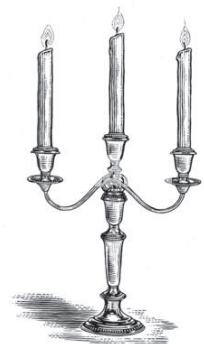
Menyerna ovan kan ej kombineras med andra maträtter.

* Innehåller gluten

** Innehåller laktos

*** Innehåller gluten och laktos

Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig.



www.axmarbrygga.se f @axmarbrygga

61° 2' 55" N 17° 9' 34" E