



## FÖRRÄTTER

- **Kantarelltoast**

Kantarelltoast serveras med grönkålschips och picklad lök.

Vinförslag: Pasqua mucchieto chardonnay

Pris:155kr

---

- **Gingravad röding**

Gingravad rödingfilé med pepparrotscheesecake  
och senapsvinäggrett.

Vinförslag: Pasqua mucchieto chardonnay

Pris:155kr

---

- **Räkcocktail**

Anno 1815' s egen räkcocktail serveras med gurka, sparris, avokado  
samt strimlad romansallad, kokt ägg och körsbärstomat toppas med  
klassisk Rhode Islandsås och nybakad focaccia.

Vinförslag: Pasqua mucchieto chardonnay

Pris:159kr

---

- **Charkbrickan**

Välfylld bricka med taleggio, brie, blåost.

Coppa, salami, och serranoskinka,  
oliver, aioli och nybakad focaccia.

Vinförslag: Máximo Tinto

Pris:279kr



## VARMRÄTTER

- **Anno 1815' s Caesarsallad.** (välj kyckling/räkor/halloumi) 249/249/219kr  
Serveras med vår egen Caesardressing, gurka, bacon, romansallad, rödlök, körsbärstomater, krutonger och parmesanost.  
Vinförslag kyckling/halloumi: Pasqua mucchietto nero  
Räkor: Wachau Riesling
- 

- **Halstrad rödingfilé.** 289kr  
Halstrad rödingfilé med lime och morotspure samt rom-aioli.  
Serveras med husets potatismos.  
Vinförslag: Pasqua mucchieto chardonnay
- 

- **Viltwallenbergare** 275kr  
Serveras med husets egna potatismos samt ärtor, krämig gräddsås, rostad svamp och rårörda lingon.  
Vinförslag: 7 deadly Zins
-

● **Vegetarisk burgare:**

235kr

Baserad på ärtprotein från svenskodlade ärtor med en lätt rökig smak och härligt saftig konsistens. Burgaren är rik på protein, glutenfria och tillverkade i Sverige. Burgaren är inte baserad på soja, den innehåller inte heller ägg eller mjölk och är därmed helt vegansk.

Serveras med tomat, husets saltgurka, rödlök, vegansk chipotlemajonnäs och vegan cheddarkräm.

Serveras med krispiga pommes.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

---

● **Anno 1815's 180g BBQ-högrevhamburgare**

259kr

Serveras med BBQ-majonnäs, pepperjackost, tomat, picklad gurka, lök och bacon. Serveras med krispiga pommes och coleslaw.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

---

● **Anno 1815's 180g högrevhamburgare -Chili-**

259kr

Serveras med chilimajonnäs, romansallad, pepperjackost, tomat, chilipickles och bacon. Serveras med krispiga pommes.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

---

# 1815

· ANNO ·  
RESTAURANG & BAR

• **Fläskfilé.**

279kr

Grillad fläskfilé serveras med grillad körsbärstomat och haricotsverts samt mörk fransk tryffelsås, Anno 1815` s bearnaisesås och husets krämiga potatisgratäng.

Vinförslag: Casillero del diablo

---

• **Oxfile**

409kr

Grillad oxfile med pepparcrust serveras med grillad körsbärstomat och haricotsverts, pepparsås samt Anno 1815` s bearnaisesås och husets krämiga potatisgratäng.

Vinförslag: 7 Deadly Zins

---

RESTAURANG & BAR

---



## DESSERTER

Vinförslag: Moscato d Asti 99kr/5cl

Bakad Ricotta med rom-marinerad citrus-och pepparkakscrunch.  
125kr

---

Citronmousse med lakritsflarn och kandiserad citron.  
125kr

---

Chokladfondant med muskotkokta svarta vinbär och vaniljglass.  
139kr

---



## BARNMENY

Det ingår valfri juice, mjölk eller vatten till barnen.

90g burgare med eller utan ost.

Serveras med krispiga pommes. 149:-

---

Pannkakor (3st) med vispad grädde och sylt. 119:-

---

RESTAURANG & BAR

---

## DESSERT

Glass med chokladsås 99:-