



## FÖRRÄTTER

- **Löjromstoast**

Klassisk löjromstoast serveras på lätt rostat danskt rågbröd med syrad grädde, picklad rödlök, citron och dill.

Vinförslag: Bach Cava

Pris:199kr

---

- **Charkbrickan**

Charkbricka välfylld med taleggio, brie, blåost, två sorters salami, och serranoskinka, oliver, vitlöksdressing, fikonmarmelad samt örtstekt focaccia.

Vinförslag: Pasqua mucchietto nero Shirz

Pris:295kr



## SALLADER

- **Anno 1815's Caesarsallad.** (välj kyckling/räkor/halloumi) 259/259/249kr  
Serveras med vår egen Caesardressing, gurka, bacon, romansallad, rödlök, körsbärstomater, krutonger och parmesanost.  
Vinförslag: La Croix (rosé)
- 

- **Räksallad.** 225kr  
Räksallad med handskalade räkor serveras med kokt ägg, romansallad, tomat, gurka, vitlöksdressing, krutonger, örtstekt focaccia samt picklad rödlök.  
Vinförslag: Pasqua Mucchiato Chardonnay
- 

- **Grekisk sallad** 195kr  
Grekisk sallad serveras med marinerad fetaost, gurka, tomat, svarta oliver, rödlök, samt örtstekt focaccia.  
Vinförslag: Maximo Blanco
-

## VARMRÄTTER

● **Vegetariskt** 239kr

Vegetarisk vegfärspaj serveras med gula sommarkantareller samt syrad grädde och sallad på vit sparris, grön sparris, sockerärtor, rädisor, knipplök och picklad rödlök toppas med parmesan.

Dryckesförslag: Máximo Tinto

---

● **Anno 1815's 180g BBQ-högrevhamburgare** 249kr

Hamburgare 180g med pepper jack ost, romansallad och tomat samt knaperstekt bacon och rostad lökmajonnäs.

Serveras med krispiga pommes och krämig vitlöksdipp.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

---

● **Oxfilepasta** 245kr

Oxfile i krämig sås smaksatt med gula sommarkantareller, tomat, grädde och vitlök, serveras med tortelloni smaksatt med ricotta och spenat, toppas med parmesan och persilja.

Dryckesförslag: Pasqusa Mucchiato Nero Shiraz

---

● **Halstrad röding** 299kr

Halstrad rödingfile serveras med dill- och citronstuvad färskpotatis samt regnbågsrom och gula sommarkantareller samt knipplök.

Vinförslag: Wachau Riesling



● **Kycklingfilé.** 279kr

Grillad kycklingfilé med hemslagen bearnaisesås och knaperstekt bacon serveras med sallad på vit sparris, grön sparris, sockerärter, rädisor, knipplök och picklad rödlök samt friterad färskpotatis.

Vinförslag: Pagus Bisano Rippaso

---

● **Fläskfilé Oscar** 299kr

Anno 1815 egen speciella Fläskfilé Oscar serveras med mörk fransk tryffelsås, hemslagen bearnaise, smörstekt vitsparris samt handskalade räkor och potatisgratäng smaksatt med cheddarost.

Vinförslag: Casillero del Diablo

---

● **Grillad Oxfilé** 425kr

Grillad Oxfilé serveras med gula sommarkantareller och knipplök samt mörk fransk tryffelsås och krämig potatisgratäng smaksatt med cheddarost.

Vinförslag: 7 Deadly Zins



## DESSERTER

Crème Brûlée med smak av passionsfrukt och vanilj.  
Serveras med färska bär.  
145kr

---

Chokladmousse quenelle serveras med salt karamellsås  
och hallonsorbet på kakcrisp.  
149kr

---

Mörk chokladfondant serveras med krämig vaniljglass  
och färska jordgubbar.  
149kr

---

Vinförslag: Moscato d Asti 99kr/5cl



## 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:-