



## FÖRRÄTTER

- **ANNO1815's egna "råbiff"**

Serveras med friterad kapris, rödbetschips, bakad äggulekräm, Dijon och lökmajonnäs smaksatt med pepparrot samt toppas med parmesan.

Vinförslag: Pasqua Mucchiato Nero Shiraz

Pris: 225kr

---

- **Charkbricka**

Välfylld bricka taleggio, brie, blåost, två sorters salami och serranoskinka, oliver, vitlöksdressing, fikonmarmelad, örtstekt focaccia.

Vinförslag: Pasqua Mucchiato Nero Shiraz

Pris: 299kr

---

- **Räksallad**

Räksallad med handskalade räkor serveras med kokt ägg, romansallad, tomat, gurka, vitlöksdressing, krutonger, picklad rödlöd samt örtstekt focaccia.

Vinförslag: Pasqua Mucchiato Chardonnay

Pris: 225kr



## VARMRÄTTER

- **Vegetarisk biff** 259kr  
Baserad på ärtprotein från svenskodlade ärtor med en lätt rökig smak. Serveras med rostad morotspuré smaksatt med ingefära och smör, chevré, tryffel och honungsgratinerade rödbetor samt cheddargraterad potatisgratäng.  
Dryckesförslag: Máximo Tinto

---

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

---

- **Anno 1815s högrexshamburgare 180g** 259kr  
På bringa och högrex serveras med knaperstekt bacon, romansallad, pepper jack ost, biffomat, tryffelmajonnäs samt pommes.  
Dryckesförslag: Mariestad fatöl

---

- **Anno 1815s biff Rydberg** 285kr  
Serveras med oxfile samt bakad äggule kräm, friterad mandelpotatis och Dijon och lökmajonnäs smaksatt med pepparrot.  
Dryckesförslag: Krusoviche fatöl

# 1815<sup>• ANNO •</sup>

RESTAURANG & BAR

- **Halstrad röding** 299kr  
Serveras med krämig trattkantarellsås, friterad mandelpotatis och rostad morotspuré smaksatt med ingefära samt kryddsmör smaksatt med citron, kapris, ansjovis och persilja.  
Vinförslag: Wachau Riesling

- **Grillad kycklingfilé.** 279kr  
Med hemslagen bearnaisesås och knaperstekt bacon serveras med parmesan och gremolatabakad biffotomat samt friterad mandelpotatis.  
Vinförslag: Máximo Tint

- **Anno 1815s egna speciella fläskfilé Oscar** 299kr  
Serveras med mörk fransk tryffelsås, hemslagen bearnaisesås, baconlindad grönsparris samt handskalade räkor och cheddargraterad potatisgratäng.  
Vinförslag: Pagus Bisano Ripasso

- **Anno 1815s egna ”Wiener Kalvschnitzel”** 329kr  
Serveras med mustig rödvinssås och kryddsmör smaksatt med citron, kapris, ansjovis och persilja och friterad mandelpotatis och rödbetschips.  
Vinförslag: Pagus Bisano Ripasso

- **Anno 1815s egna ” Grillade Hjort 200g”** 379kr  
Serveras med krämig trattkantarellsås och chevré, tryffel, och honungsgraterade rödbetor samt cheddargraterad potatisgratäng.  
Vinförslag: 7 Deadly Zins



## DESSERT

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

---

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

---

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

---

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

---

## DESSERT

Glass med chokladsås  
Pris: 99kr