

# FÖRRÄTT/SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD G, L, V.....85  
Aioli, färskost och mozzarella.  
**Öl:** Birra Moretti, Duvel **Vin:** Los Arboles Chardonnay
- JORDÄRTSKOCKSSOPPA G, L, V..... 95  
Serveras med prästost-toast  
**Öl:** Weihenstephaner Hefe Weissbier **Vin:** Balorio Godello
- NACHOS L, V.....115  
Tomatsalsa, guacamole, jalapenos, mozzarella och cheddar  
**Öl:** Corona **Vin:** Les Oliviers Grenache
- ÖLKORG G, L.....125  
Ölkory, prästost, jalla poppers, mozzarella sticks  
lökringar, aioli och vitlöksbröd.  
**Öl:** Budvar Budejovicky Czech Lager
- TOAST SKAGEN G, L.....159  
Handskalade räkor, majonnäs, rödlök, dill, citron,  
pepparrot och löjrom  
**Öl:** Bitburger **Vin:** Marqués de Cáceres Verdejo
- SMØRREBRØDSPLATTE (2p) G, L.....249  
Gør det själv-kit, Rågbröd, Smør, Picklad Rødløk, Dansk Remoulad,  
Stenbitsrom, Rostad Løk, Pepparrotscrème, Cornichons, Potatis,  
Citron, Baconcrisp, Rostbiff, Stekt Torskfilé, Hønsesallad, Skagenrøra  
**Öl:** Hof & en lille en

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

## THE FOX & ANCHOR

# VARMRÄTT

- CLASSIC BURGER** G, L, V.....189  
Högre, sallad, dressing, balsamico-stekt lök, bacon  
cheddar, lökringar och hemgjord pommes.  
**Öl:** *Budvar Budejovicky Czech Lager* **Vin:** *Les Oliviers Merlot*
- WHISKY BURGER** G, L, V.....189  
Högre, sallad, dressing, rödlök, tomat, cheddar  
bacon, whiskyglaze och hemgjord pommes.  
**Öl:** *Bernard Premium Lager* **Vin:** *Les Oliviers Merlot*
- JALLA BURGER** G, L, V.....189  
Högre, sallad, jalla-dressing, picklad rödlök, cheddar  
jalapenos, jalla popper och hemgjord pommes.  
**Öl:** *Samuel Adams Boston Lager* **Vin:** *Les Oliviers Merlot*
- CONFITERAD SPETSKÅL** v.....169  
Serveras med friterad rotselleri, ragu på svarta bönor,  
cole slaw och brynt potatis.  
**Öl:** *Duvel* **Vin:** *Leth Grüner Veltliner Familien Reserve*
- CLUB SANDWICH** G, L, V.....189  
Kyckling, bacon, färskost, sallad, hemgjord pommes och aioli.  
**Öl:** *Budvar* **Vin:** *Marqués de Cáceres Crianza*
- FISH & CHIPS** G, L, V.....199  
Rimrad koljafilé, friterad i vår goda Imperial batter.  
tartarsås, ärtor och hemgjord pommes  
**Öl:** *Brittisk Ale* **Vin:** *Leth Grüner Veltliner Familien Reserve*

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

# THE FOX & ANCHOR

## VARMRÄTT

OXFILÉ & TRYFFELPASTA G, L.....179

Med krämig svampsås, riven parmesan och vitlöksbröd.

**Öl:** St Eriks IPA **Vin:** Les Oliviers Grenache

MOULES FRITES ½ kg / 1 kg L.....159/239

Vitvinsås, vitlöksbröd, aioli och hemgjord pommes.

**Öl:** Duvel **Vin:** Marqués de Cáceres Verdejo

HUSETS SCHNITZEL L, v.....199

Skysås, stekt potatis, ärtor. Välj mellan bearnaisesås, eller kapris & ansjovissmör. Kan även serveras på Jägarens vis (med svampsås)

**Öl:** Bitburger **Vin:** Leth Grüner Veltliner Familien Reserve

PLANKSTEK BIFF G, L.....239

Ryggbiff, sauterade grönsaker, lökringar, grillad tomat bearnaise och pommes duchesse.

**Öl:** St Eriks Ljus lager **Vin:** Marqués de Cáceres Crianza

PLANKSTEK TORSK L.....239

Torskrygg, sauterade grönsaker, ärtor, grillad tomat hollandaise och pommes duchesse.

**Öl:** Weihenstephaner Hefe Weissbier **Vin:** Baloiro Godello

PEPPARSTEK L.....279

Grillad oxfilé med pepparsås, sauterade grönsaker och brynt potatis

**Öl:** St Eriks Ljus Lager **Vin:** Valpolicella Ripasso

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

# THE FOX & ANCHOR

# DESSERT

CRÉME BRÛLÉE L, V .....69

En fransk klassiker som vi bränner av med Cointreau.

*Vin: Alasia Moscato d'Asti*

LEMON PIE G, L, V.....79

Med skogsbärskompott, maräng och vispad grädde

*Vin: Miles Rainwater Madeira dry 3 yrs*

PUNSCHPARFAIT L, V.....89

Hemlagad klassiker, serveras med rårörda hallon.

Tillagad med Punsch från One Nine Spirits i Karlshamn

*Vin: Alasia Moscato d'Asti*

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

G - Innehåller Gluten

L - Innehåller Laktos

V - Vegetariskt/går att få vegetariskt

## THE FOX & ANCHOR

**imperial**  
BRYGGHUS