

Restaurang
Stadskällaren

Förrätter
Starters

<i>Vitlöksbröd</i> i korg <i>Garlic bread</i> in a basket <i>Vinförslag: Badet Clement Rouge/blanc</i>	45:-
<i>Hummersoppa</i> , serveras med habanerosås, kräftstjärtar & aioli <i>Lobstersoup</i> served with habanerosauce, crayfish & aioli <i>Vinförslag: Sea Ridge Chardonnay</i>	99:-
<i>Duo</i> på crabcake & rödbetstartar <i>Duo</i> of crab cake and beetroot tartare <i>Vinförslag: Riesling d'Or</i>	99:-
<i>Smörstek</i> prosciutto & sparris knyten med Glenphilly cheddarost <i>Butterfried</i> prosciutto & asparagus bundles with Glenphilly cheddar cheese <i>Vinförslag: Paiara Rosso</i>	85:-

Restaurang
Stadskällaren

Enklare Rätter
Light courses

Klassisk caesarsallad med grillad kyckling, 145:-
bacon, parmesanost & krutonger
Classic Caesar salad with grilled chicken
bacon, parmesan cheese & croutons
Vinförslag: Paiara Rosso

Grillad Vegetarisk burgare utav sojaprotein med bröd, 145:-
sallad, feferoni, lök, ajvardressing, pommes & aioli
Grilled Grilled vegetarian burger of soy protein with bread,
salad, feferoni, onion, ajvar, fries & aioli
Vinförslag: Johnny Q Semillon Sauvignon Blanc

Grillad chili & hickory nötfärsburgare med bröd, 145:-
sallad, feferoni, lök, ajvardressing, pommes & aioli
Barbecued chilli & hickory beef burger with bread,
salad, feferoni, onion, ajvar dressing, French fries & aioli
Vinförslag: La ferme de Mont Cotes de Rhône

”Månadens pärla” ett varmrätts alternativ som vi byter ut 179:-
en gång i månaden. Fråga servisen vad som erbjuds ikväll!
”The dish of the month” an alternative dish, that we change every month.
Ask the waitress/waiter what we offer tonight!

Restaurang
Stadskällaren

Varmrätter
Main courses

- Grillad entrecote** med persiljesmör, rödvinssås, rostade grönsaker & friterade bakpotatisklyftor 239:-
Barbecued entrecote with parsley butter, red wine sauce, roasted vegetables & fried potato wedges
Vinförslag : Raig de raïm
- Stadskällarens klassiska Stadtpanna** med färsk oxfilé, fläskfilé, 279:-
rostad vitlökssås & exotiska frukter, serveras med potatisgratäng
Stadskällarens classic Stadt pan with fillet of beef, fillet of pork, roasted garlic sauce & exotic fruits. Served with potato gratin
Vinförslag: Ontanon Crianza
- Stadskällarens nya fisk & skaldjurspanna** med halstrad 259:-
torskrugg (ej rödlistad) & kräftstjärtar. Serveras med duchesse & vitvinssås
Stadskällarens new fish & seafood pan with seared cod (not endangered), & crayfish. Served with duchesse & white wine sauce
Vinförslag: Sea Ridge Chardonnay
- Vegetarisk Stadtpanna** med grillad Halloumi, 199:-
friterad klyftpotatis, vitlökssås, grönsaker & frukt
Vegetarian Stadtpan with grilled Halloumi, fried wedges, garlic sauce, vegetables & fruit
Vinförslag: Johnny Q Semillon Sauvignon Blanc

Restaurang
Stadskällaren

Desserter
Desserts

Vaniljglass från Alsace med hemgjord chokladsås 70:-
Vanilla ice-cream from Alsace with our own chocolate sauce
Vinförslag: Muscat de Rivesaltes

Citron & maräng tartelette med exotisk fruktcoulis 79:-
Lemon meringue & tartlet with exotic fruitcoulis
Vinförslag Muscat de Rivesaltes

Restaurang
Stadskällaren

Barnmeny (t.o.m 12 år)
Kids menu

Chicken nuggets med pommes frites & dip
Chicken nuggets with fries & dip

69:-

Caesarsallad
Caesar salad

69:-

Inkl. glasspinne & liten dryck
Includes a popsicle & a small soda

