

# brunchmeny

hösten 2018

senapsströmming – inlagd strömming  
norröna matje – v-botten

inkokt regnbåge – dillcreme  
picklad gurka

grebberöra – tunnbröd – sikrom

hjortcarpaccio – v – bottenkräm –  
picklade kantareller – torkade lingon

miniråbiff – kapriskräm – friterad  
schalotten – inlagd minirödbeta

utvalda charkuterier

pimientos de padron – manchego

buffelmozzarella – pacchiotomater  
olivolja

grönsallad – örtvinaigrette

ugnsbakad sötpotatis – tahini  
pumpafrön

3x bröd – vispat brynt smör

reuben sandwich – oxbringa – surkål  
dijon – grydere

viltskavsgryta – messmör  
lingon

mandelpotatispuré

broccolini – portabello

våffla – rårörda bär – vispad grädde

nutellamousse – hallon – turkisk  
peppar

Illadas hembakta paj

fruktsallad royale

punchfromage – blåbär – krossade  
drömmar

bakade höstäpplen – vaniljsås

utvalda ostar

smågodis

kaffe, thé och buffén  
249:-/pp barn upp till 12 år 20:-/år

2 sittningar;  
kl. 12:00 och 14:00

serveras söndagar 12-16, served sundays 12-4PM, med reservation för ändringar, all rights reserved, Hansson Bar & Matsal 2018, hotelhansson.com  
allergener? fråga servitören! / allergies? ask the waiter!

