

Pannhuset

KAFÉ & KROG



FÖRDRINK

Cava Brut.....	80
Torr och frisk med karaktär av grönt äpple och citrus	
Pannhuset Sling.....	155
En husfavorit! En fruktig och fräsch drink som för tankarna till exotiska stränder, mixad med omsorg av vår barpersonal	
Negroni Fiero.....	145
En modern twist på den klassiska Negronin, lite lättare, lite fruktigare	
Dark & Stormy.....	145
En kryddig och uppfriskande mix av mörk rom, lime och ginger beer	
Gin & Tonic Härnö dry gin eller Härnö Pink gin.....	150
Välj mellan rabarbertonic och originaltonic	
Aperol- eller Limoncello spritz.....	165
Två italienska klassiker för sommarens bästa fördrink	
Testbricka med tre av B&Ms öl (16 cl st).....	115



SNACKS

Oliver.....	60
Marcona mandlar.....	60
La Peral blåmögelost.....	60
Pecorino nel fieno.....	60
Teruelskinka 20g.....	60
Salami spinata 20g.....	60

Med elden som krydda

Mitt i köket står vår vedeldade panna, som ett pulserande hjärta i kvällens matlagning. Inför kvällen öppnar vi luckan, matar in nyhuggen ved och låter lågorna göra sitt. Ibland lagar vi maten direkt i glöden. En sprakande smaksensation vi gärna delar med dig.



Världens smaker, vår egen twist

Vi hämtar inspiration från hela världen, men hjärtat klappar lite extra för det franska, italienska och spanska köket. Här är det enkelt, smakrikt och utan krusiduller, precis som vi gillar det. Våra kockar brinner för god mat och använder bara riktigt bra råvaror. Menyn förändras från vecka till vecka, alltid med både kött, fisk och grönsaker i säsong.

FRÅGA OSS GÄRNA OM...

BARNVÄNLIGA ALTERNATIV ELLER OM DU UNDRAR VAR KÖTTET KOMMER IFRÅN.

FÖRRÄTTER

Charkuterier med ost och oliver.....	135
Boqueurones med grillat bröd och gremolata.....	75
Sotad tonfisk-carpaccio med semitorkad tomat, kaporis och vinaigrette.....	135
Pannhusets gratinerade getostsallad med rödbetor och nötter.....	125
Lägg till Teruelskinka.....	+ 25
Serranokroetter med pickles och dipp.....	80

VARMRÄTTER

Wienerschnitzel med österrikisk friterad potatissallad, rödvinsky, kaporis & sardellsmör hel/halv.....	275/215
Lardobakad torskrygg, pommes duchesse, Champagnevelouté och grillad bellaverde.....	275
Pasta paccheri med crème double med krabba.....	195
Pasta paccheri med ramlökspesto, sparris, bellaverde och rostad mandel.....	195

VEDUGNSBAKAD PIZZA

Pizza tomat med parmesan.....	159
Pizza tomat med teruelskinka, parmesan och olivolja.....	199
Pizza tomat med burrata, ramlökspesto och semi-torkade tomater.....	199
Pizza bianca med mostarda, getost och senapskrasse.....	199
Pizza bianca med sparris, comté och nötter.....	199
Pizza bianca med salami, chili-honung och picklad silverlök.....	199

SIDES

Friterad potatis med parmesan.....	45
Pommes.....	45
Kantdipp.....	30

BORDET RUNT SHARINGMENY

MINIMUM 2 PERSONER

SERVERING 1

Chark, oliver, bröd och boqueurones

SERVERING 2

Pannhusets gratinerade getostsallad med rödbetor och nötter

Wienerschnitzel med österrikisk friterad potatissallad, rödvinsky och kaporis & sardellsmör

SERVERING 3

Valfri pizza

SERVERING 4

Sorbet med säsongens bär

550 per person



Kaffe med god eftersmak

Avrunda middagen med en god med nyrostade bönor från vårt egna kafferosteri. Vi rostar så kallat specialkaffe, vilket låter pretentiöst men betyder att bönorna är av högsta kvalitet och att varje sort kommer från en och samma gård. Från gårdar där bönderna sätter fokus på kvalitet och får rättvis kompensation.

Pannhuset

KAFÉ & KROG



VITA VINER

- gl/fl
- Villa Wolf Riesling 125/525
Pfalz/Tyskland. En frisk, torr och fruktig Riesling med inslag av citrus, gröna äpplen och en elegant mineralitet. Lätt och uppfriskande med fin syra. Utmärkt som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter.
- Chateau St Michelle Chardonnay 140/595
Colombia Valley/USA. Fyllig och smakrik Chardonnay med inslag av mogen tropisk frukt, vanilj och rostad ek. Mjuk textur och välbalanserad fatkaraktär fungerar bra med smakrika fiskrätter, grillade grönsaker och ljust kött.
- Muros Antigos Alvarinho 140/595
Vinho Verde/Portugal. Ett elegant, krispigt och torrt vin med lång eftersmak och med fin mineralitet till sallader, fisk och skaldjur.
- Charm Riesling 140/595
Tyskland, Rheingau. Halvtorrt vin med en liten balanserad sötma och toner av grape, äpplen, persika och mineral. Njut som aperitif, men även till grillat och mat med lite hetta.



RÖDA VINER

- gl/fl
- Villa Wolf Pinot Noir 125/525
Pfalz/Tyskland. Fruktig doft med inslag av jordgubbar, mörka körsbär, kryddor och en liten rökighet. Perfekt sällskapsvin eller till fågel, fläsk eller kalv.
- La Gouette de Seigneur 125/525
Côtes-du-Rhône/Frankrike (Grenache, Syrah). Ett kryddigt, medelfylligt Rhônevin med livlig fruktsyra och aromer av mörka bär, svarta vinbär, lagerblad och vilda örter. Perfekt till grillade rätter, lamm, rustika grytor eller som sällskapsvin.
- Barbera d'Alba Paolina 140/595
Piemonte/Italien. Fantastiskt vin till chark, pizza, pasta med tomatsås eller milda ostar.- elegant med en diskret ekfatkaraktär. Frisk syra och mogna tanniner.
- Izadi Reserva 2019 145/620
Rioja/Spanien (Tempranillo). Ett klassiskt Rioja-vin, smakrikt och balanserat med inslag av mörka bär, vanilj, ceder och rostad ek. Lång, elegant avslutning. Lyxigt till rätter av fläsk, anka, kalv eller lamm.



MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

- gl/fl
- Celebrandum Cava Brut 80/450
Penedès/Spanien. En frisk och torr cava med toner av gröna äpplen, citrus och lätt brödighet och med frisk syra. Prova innan maten eller till skaldjur, tapas, sallader eller milda ostar.
- André Clouet v6 Expérience 1200
Champagne/Frankrike. En elegant och komplex Champagne med inslag av rostat bröd, mogna äpplen, nötter och en krämig mousse. Extra lång lagring ger djup och finess. Ostron, skaldjur, löjrom, finare fiskrätter eller som lyxig aperitif.



ROSÉ

- gl/fl
- Condesa de Leganza 105/450
La Mancha/Spanien (Tempranillo). Mjukt och elegant med friska toner av jordgubbar, hallon och en touch av färska örter. Lätt tanninstruktur och en rund, balanserad avslutning gör det mycket lättdrucket. Perfekt som sällskapsvin före maten, eller till sallader, lättare köträtter, grillad kyckling och milda fiskrätter.



FATÖL FRÅN BRÖD & MALT

- Happy Baker 40cl 98
Modern, humlad lager.
- Pannhusets APA 40cl 98
Vår egen öl, lättdrucken med bra beska.
- Rewind New England IPA 40cl 110
En IPA med extra allt - exotiska frukttoner av ananas, grape och passionsfrukt
- Testbricka med tre av B&M:s öl 16cl st 115

*Vi är stolta över att alltid servera vår prisbelönta lager **Happy Baker** samt **Rewind** vår galet omtyckta **NEIPA**, båda bryggda på vårt eget hantverksbryggeri **Bröd & Malt**. Utöver den hittar du två roterande öl på kran, noggrant utvalda och varierande efter säsong och humör i bryggeriet.*

Fråga din kypare vad som finns på tapp just idag!



ÖVRIG ÖL OCH CIDER

- Mariestad export 50 cl 89
- Ship full of IPA 33cl burk 75
- Briska cider 33cl 75
- Ship full of IPA, alkoholfri öl 33cl 49
- Mariestad, alkoholfri öl 33cl 49
- Gränges lättöl 33cl 35



UTAN ALKOHOL

- Brett utbud av alkoholfri dryck på glas 100
Fråga din kypare
- Kullamust 49
- Sodabrukets Citronsoda/Hallonsoda 60
- Läsk 30
- Kolsyrat vatten på karaff 25
- Alkoholfri drink Basiljuice 89
Äpple, ananas, basilika
- Mörka bär deluxe 89
Inspiration från skog & bär
- Ljus bär deluxe 89
Syrliga havtorn och tagetes

Vill du att vi rekommenderar passande dryck till rätterna du valt hjälper vi dig gärna med det

