

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	
Thai-Basil smash	155
Gin sour möter thaibasilika och kokosskum	
Margarita con Spicynääs	155
Klassisk margarita möter jalapeno och agavesirap	
Melon sour	145
Sött och syrligt och fräscht	
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 London Dry/Pink Gin	155
Välj mellan rabarbertonic och originaltonic	
Spritz, Aperol- Hugo- Limoncello	165
Höstens bästa fördrinkar	
Testbricka med tre av B&Ms öl (16 cl st)	115



snacks

Oliver	60
Rökta marcona mandlar	60
La Peral blåmögelost	60
Serranoskinka	60
Säsongsens hårdost	60
Salami Spinata	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
Jordärtskockssoppa med halstrad pilgrimsmussla och brödsticks	125
Ankrillette, grillat surdegsbröd, skogssvamp och granatöpple	135
Råraka med löjrom, smetana, rödlök och gräslök	135
Serranokroetter med pickles och dipp	80

varmrätter

Entrecôte, pommes, bearnaisesås, tomat- och löksalad	275
Fisk- och skaldjurssoppa med dagens fångst, räkor och blåmusslor, aioli, kokt potatis och fänkålskrudité	275
Gambas al Pil Pil, pappardelle och hyvlad manchego	225
Blomkål på tre vis, rostade hasselnötter och syrad lök	179



vedugnsbakad pizza

Pizza med tomat, mozzarella och basilika + serranoskinka	159/199
Pizza tomat med n'duja, picklad roscofflök, friterad potatis	199
Pizza tomat med gambas och gremolata	199
Pizza bianco med getost, päronmostarda och senapskrasse	199
Pizza bianco funghi och persilja	199
Pizza bianco med löjrom, gräslök, picklad roscofflök	265

sides

Friterad potatis med parmesan	45
Pommes	45
Dipp of the day. Fråga din servitör	45

kaffe

Bryggkaffe	32
Cappuccino, latte	45/48
Espresso enkel/dubbel	30/35

kaffedrinkar

Espresso Martini 4cl	145
Kaffedrinkarnas kaffedrink med vodka, kaffelikör & espresso	
Espresso Hot shot 4cl	145
Hot shot i form av en cocktail så du kan njuta längre	
Irish coffee 4cl	145
Du vet vad det är	

desserter

Ljummen fransk chokladkaka med lättvispad grädde	99
Crème brûlée	99
Varm chokladmousse, vaniljglass och nötcrunch	99
Kula glass/sorbet	49

avecbricka

Dubbel espresso
Chokladtryffel eller glasskula
Avec 4cl
(Grönstedts VSOP, Plantation Reserve,
Lauder's whiskey eller Limoncello)

175



Kaffe med god eftersmak

Avrunda middagen med en god kopp med nyrostade bönor från vårt egna kafferosteri. Vi rostar så kallat speci-alkaffe, 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.



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, fiskrätter eller som lyxig aperitif.



rosé

gl/fl

Triennes 105/450
Côtes de Provence Frankrike. Torr, mycket frisk, fruktig och nyanserad smak med inslag av röda bär, blodgrape, mineral och örter

vita viner

gl/fl

Mazo Di Mezzo Pinot Grigio 125/525
Trentino, Italien. Inbjudande frisk och fruktig doft med florala toner och inslag av kamomill. Torr elegant smak med fin balanserad syra och lätt fruktighet

Villa Wolf Riesling 125/525
Pfalz/Tyskland. Frisk, torr och fruktig med inslag av citrus, gröna äpplen och elegant mineralitet. Lätt och uppfriskande med fin syra. Utmärkt som aperitif eller till lätta fisk- och skaldjursrätter

Chateau St Michelle Chardonnay 145/625
Colombia Valley/USA. Fyllig och smakrik 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 145/625
Vinho Verde/Portugal. Ett elegant, krispigt och torrt vin med lång eftersmak och med fin mineralitet till sallader, fisk och skaldjur

Maurice Gentilhomme Chardonnay 145/625
Bourgogne/Frankrike. Torr, frisk och distinkta gröna äpplen, citrus med mineralitet och ljust bröd. Rund och fyllig struktur, samt en efterföljande nötighet



röda viner

gl/fl

Villa Volf 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 Rhône-vin med livlig fruktsyra och aromer av mörka bär, svarta vinbär, lagerblad och vilda örter. Perfekt till grillade rätter, lamm, rustika grytor eller som sällskapsvin

Ca'Del Baio Barbera d'Alba Paolina 140/595
Piemonte/Italien. Fantastiskt vin till chark, pizza, pasta med tomatsås eller milda ostar. Elegant med diskret ekfatskaraktär. Fln syra, 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

Castello Di Bossi Chianti Classico 145/620
Toscana/Italien (Sangiovese). Kryddig, fruktig och nyanserad doft med mörka körsbär och salvia. Medelfylligt med mjuka tanniner, fat och choklad

Vietti Nebbiolo Perbacco 2023..... 855
Lange, Piemonte/Italien. Generöst fruktig doft med inslag av röda bär, löser, mynta, örter, peppriga toner. Intensivt, medelfylligt med kraft, välintegrerad tanninstruktur och lång eftersmak



vin till dessert och ost

Xavier Muscat beaumes de venise - Rhône/Frankrike 85
Ett sött, aromatiskt muscatvin från Rhône med smak av honung, apelsinblommor och tropisk frukt. Välj till fruktiga desserter, sorbet, ostbricka (särskilt blåmögeltost)

Royal Tokaji Late Harvest – Tokaji/Ungern 85
Ett elegant, sötare vin med inslag av aprikos, honung och citrus, från Ungerns kända Tokaji-region. Gott till lätta desserter, fruktpaj & crème brûlée

Ruffino Serelle Vin Santo - Chianti/Italien 125
En klassisk Vin Santo med toner av torkad frukt, nötter och karamell. Mjuk och rund sötma. Traditionellt doppas cantuccini-kakor i vinet, men det är också fint till nötbaserade desserter eller lagrad ost.

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



*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!*

fatöl från bröd & malt

Happy Baker 40cl.....98
Modern, humlad lager.

Pannhusets APA 40cl98
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



övrig öl och cider



Mariestad export 50 cl89

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 33cl35

läsk och alkoholfritt

Brett utbud av alkoholfri dryck på glas 100
Fråga din kypare

Fransk äppelmust La Ribaude65

Sodabrukets Citronsoda/Hallonsoda60

Läsk.....32

Kolsyrat vatten på karafl 25



mocktails

Basiljuice89
Äpple, ananas, basilika

Mörka bär89
Inspiration från skog & bär

Ljusa bär89
Syrliga havtorn och tagetes