

# SMÅRÄTTER

**CHARKBRICKA (L)** ..... 2P-170:- // 1P-95:-

Variation av ostar och charkdelikatesser serveras tillsammans med vindruvor, rotfruktschips.

**Öl:** Budvar **Vin:** Terra Serena Prosecco

**MOULES FRITES** ..... STOR - 175:- // LITEN - 99:-

Öl och gräddkokta blåmusslor, med pommes.

**Öl:** Erdinger Hefe Weissbier **Vin:** Robert Klengenfus Signature Riesling

**RÅKMACKA (G)** ..... 176:-

Traditionell räkmacka med 90g räkor, citron, ägg, majonäs och en salladsmix på grillat bröd.

**Öl:** Carlsberg Hof **Vin:** zonnebloem Sauvignon Blanc

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## BONDENS ENTRECOTE ..... 298:-

Lokalproducerad Black Angus entrecote som serveras med nypotatis eller pommes, chipotlebearnaise och rödvinsreduktion, sparris och sotad tomat.

**Öl:** Fulller's **Vin:** Tommasi Graticcio Appasionato

## OST OCH CHILI MARINERADE SPARERIBS ..... 215:-

Ost och chili marinerade spareribs med smörstekt nypotatis, sallad och het tomatsalsa.

**Öl:** Budvar **Vin:** Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge

## LYXBURGARE (L) (G) (FÄRSEN INNEHÅLLER BACON) ..... 219:-

250gr. Ost,bacon burgare med sötpommes, vitlöksjalapenodressing på briochebröd, samt lökringar och sourcreampepper dip.

**Öl:** Bellhaven Twisted Thistle **Vin:** Allesverloren Shiraz

## BISHOPSBURGARE (G) (L) ..... 173:-

Vår egna burgare serveras på potatisbröd, med baconmajonäs, saltgurka, tomat, sallad, crisp pommes och sourcreampepper dip.

**Öl:** Budvar **Vin:** 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel

## GRILLAD VÅRKYCKLING ..... 235:-

Somrig helgrillad kyckling med stekt nypotatis i en apelsininfused rödvinsreduktion med en sidesallad.

**Öl:** Erdinger Hefe Weissbier **Vin:** Tommasi Graticcio Appasionato

## BUFFALO CHICKEN BURGER (G) (L) ..... 183:-

Panerad kycklingfile i briochebröd med guacamole, lufttorkad skinka, cheddarost, tomat, sallad, pommes och vitlöksjalapenodippa.

**Öl:** Samuel Adams Boston Lager **Vin:** 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel

## UNGSBAKAD LAX (G) ..... 189:-

Örtinbakad lax med smörslungad potatis, limesås och varma primörer.

**Öl:** Bitburger **Vin:** Robert Klengenfus Signature Riesling

## FISH & CHIPS (G) ..... 185:-

Vår hemmagjorda öl-panerade fish & chips på kolja, serveras med pommes, remouladesås, citron och en liten sidesallad.

**Öl:** Oppigårds Grim Lager **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

**RÄKSALLAD** ..... 245:-

150gr räkor med somrig sallad, tomat, gurka, rödlök, citron och ägg.  
Serveras med limesås.

*Öl: Bitburger Vin: Domaine de Varoux Chablis*

**PULLED OUMPH** ..... 199:-

Serveras med sauterade primörer och het tomatsalsa.

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz*

**THE GREEN PEA BURGER** ..... 173:-

Vegansk burgare som serveras på potatisbröd med spenat, tomat, saltgurka,  
vegansk ost och guacamole dippa. till det serverar vi sötpotatis pommes.

*Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**HALLONSORBET** ..... 79:-

Hallonsorbet med säsongens bär.

*Dryckesförslag: Liefmans fruit*

**MARÄNGSVISS (L)** ..... 79:-

Vaniljglass med maräng och banan som toppas med ljuvlig chokladtopping.

*Dryckesförslag: Kaffe Karlsson*

**CHOKLADFONDANT (L) (G)** ..... 85:-

Chokladfondant med vaniljglass och fruktsås.

*Dryckesförslag: Kaffe med avec, Glenmorangie*

Vi har mängder med spirituosa till avec och guidar dig gärna genom vårt sortiment.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**