

SMÅRÄTTER

| | |
|---|-----|
| KÅLROTSRAMEN MED SVAMP VEGANSK | 99 |
| Kålrotsramen med svamp | |
| <i>Öl: Budvar Budejovicky Vin: Clay Creek Pinot Noir</i> | |
| RIMMAD LÄTTRÖKT SOTAD LAX | 119 |
| Rimrad lättrokt sotad lax med hummerskum & forellrom | |
| <i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klengenfus Riesling</i> | |
| RÅBIFF | 145 |
| Råbiff som serveras med picklade kantareller, friterad lök, chorizomajonnäs och örtolja | |
| <i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i> | |
| OXFILÉ BAOBUN | 129 |
| Oxfile baobun med het tomatröra, sallad, picklad jalapeño och ananassalsa | |
| <i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron De Ley</i> | |
| BISHOPS CHARKBRICKA | 129 |
| Bishops charkbricka med tre ostar, tre chark samt marmelad. Serveras med friterat tunnbröd och dipp | |
| <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Bianco Chardonnay</i> | |
| VITLÖKSBRÖD | 80 |
| Vitlöksbröd med mozzarellcheddar och vitlöksdipp | |
| <i>Öl: Budvar Budejovicky Vin: Mas Pere Cava</i> | |

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KALVSCHNITZEL 209

Kalvschnitzel med rödvinssås, persiljeslungad steklök, friterad kapris samt vispat smör. Serveras med stekt potatis smaksatt med rökt paprika

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

CONFITERAT ANKLÅR 299

Confiterat anklår med mandelpotatispuré, skogschampinjon samt rödvinssky med vindelrökt fläsk

Öl: Erdinger Weissbier Hefe **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

OXFILÉ 299

Oxfilé, gräddslungad kål med tryffel, rödvinssås med vindelrökt fläsk samt pommes

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

KÖTTMACKA PÅ SURDEGSBRÖD 235

Köttmacka på surdegsbröd, trancherad flankstek, sallad, tryffelmajonnäs, picklad lök, finstrimlad lättsyrad rödkål. Serveras med dipp samt pommes

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

BANKAD KYCKLING 199

Bankad kyckling med honung- & dijonsås, persiljeslungad steklök & stekt potatis

Öl: Chimay Vit **Vin:** Piumarossa Rosso Cabernet Sauvignon

TRANCHERAD TONFISKKOTLETT 279

Trancherad tonfiskkotlett på bädd av krispig grönkål, finstrimlad lättsyrad rödkål, grillad citron, hyvlat parmesan och krämig citronrisotto

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

CITRONRISOTTO VEGANSK 179

Citronrisotto med friterad kapris, skogschampinjon, riven veganost, krispig grönkål och ekologisk krasse

Öl: Bitburger **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- FISKBURGARE** 189
Fiskburgare med picklad rättika, krondillsmajonnäs, rostad lök samt pommes
Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Robert Klengenfus Riesling
- FISH & CHIPS** 179
Fish & chips, grönkål, picklad rödlök, ättiksmajonnäs med cornichons
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Piumarossa Bianco Chardonnay
- CHUCKBURGER HOT AND SPICEY** 189
150gr nötburgare ölkokt lök med jalapeño, kryddig cheddar, sallad, picklad lök, gurka, het dressing. Serveras med dipp, majs samt pommes
Öl: La Trappe Dubbel Vin: Baron De Ley Rioja
- CHUCKBURGER CHEESE AND BACON** 189
150gr nötburgare med hemlagad dressing, bacon, pepper jack ost, sallad, picklad lök och inlagd gurka. Serveras med dipp, majs samt pommes
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- BISHOPS BISTROSALLAD KYCKLING OCH BACON** 195
Bishops Bistrosallad kyckling och bacon, dressad bladsallad med picklad lök, böngroddar, tomat, friterad grönkål, parmesan samt krutonger.
Öl: Bitburger Vin: Mas Pere Cava
- BISHOPS BISTROSALLAD MED HANDSKALADE RÄKOR** 195
Bishops Bistrosallad handskalade räkor, dressad bladsallad med picklad lök, böngroddar, tomat, friterad grönkål, parmesan samt krutonger.
Öl: Bitburger Vin: Mas Pere Cava
- BISHOPS BISTROSALLAD HALLOUMI** 195
Bishops Bistrosallad halloumi, dressad bladsallad med picklad lök, böngroddar, tomat, friterad grönkål, parmesan samt krutonger.
Öl: Bitburger Vin: Mas Pere Cava
- BISHOPS VEGANBURGARE** 189
Bishops Veganburgare, het dressing, ölkokt lök, vegansk cheddar, gurka och crispsallad. Serveras med dippskål, pommes och majs
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Baron De Ley Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BAKAD CHEESECAKEKRÄM 79

Bakad cheesecakekräm med lime & kardemumma,
citrusallad & kanderade pecannötter

Dryckesförslag: Cointreau

MARÄNGSWISS 89

Marängswiss, banan, choklad, grädde, glass & maräng

Dryckesförslag: Mas Pere Cava

TARTE TATIN 89

Tarte tatin med rosmarinparfait

Dryckesförslag: Calvet Sautern

BISHOPS GLASSBURK 79

Glassburk med ditt val av topping, grädde och krossad
maräng

Dryckesförslag: Baileys

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