

# SMÅRÄTTER

<b>KRÄFTSOPPA</b> .....	109
Mustig soppa serveras med en toast som toppas med Västerbottenost	
<i>Öl: Bitburger Pils Vin: Mont Redon Reserve</i>	
<b>SMÖRREBRÖD</b> .....	89
Smörrebröd på danskt rågbröd med vår egenrökta lax och en avokado/ wasabikräm	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Chablis Naudin</i>	
<b>CHÈVRE CHAUD</b> .....	79
Chèvreost på toast serveras med en sallad med betor och rostade solroskärnor toppad med honung och balsamico	
<i>Öl: Brooklyn Defender Vin: Terra Serena Prosecco</i>	
<b>RÅRAKA</b> .....	119
Serveras med löjrom, hackad rödlök och smetana	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
<b>RÅRAKA VEGANSK</b> .....	89
Serveras med tångrom, hackad rödlök och havre fraiche	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	75
Serveras med kronärtskockspuré	
<b>BISHOPS CHARKBRICKA</b> .....	115
Här serveras Tryffelsalami, Prosciutto, Coppa, Linus kittost, Västerbottenost, Fikonmarmelad och FinnCrisp	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Terra Serena Prosecco</i>	
<b>TOAST PELLE JANSSON</b> .....	119
Carpaccio av oxfilé serveras med löjrom, smetana, rödlök och äggula	
<i>Öl: Bernard Dark Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>MOULES FRITES</b> .....	169
Vitvinskokta musslor serveras med Pommes frites och majonnäs	
<i>Öl: Vreta Klosters Blonda Nunnan Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
<b>TARTE FLAMBÉE</b> .....	169
Tysk/ Fransk specialitet som vi toppar med smetana, gräslök och sidfläsk	
<i>Öl: Erdinger Hefe Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
<b>ISTERBAND</b> .....	169
Isterband från Wadstens chark serveras med dillstuvad potatis och egeninlagda betor	
<i>Öl: Poppels London Lager</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> .....	179
Klassiker som vi serverar med ärtpuré, örtremoulad och Pommes frites.	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
<b>BETSALLAD</b> .....	169
Sallad på varma och kalla betor med vegansk vitost, rostade solroskärnor, balsamico och tryffelolja (Vegansk)	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
<b>VILTGRYTA</b> .....	239
Ett långkok på älghögre, kantareller, Wadstens rökta fläksida i rödvin och serveras med gratäng	
<i>Öl: Bernard Dark Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
<b>BISHOPS BURGER</b> .....	185
Vår klassiska burgare serveras med kantareller, ädelost, rödbetscoleslaw, dijonnaise som dipp samt Pommes frites	
<i>Öl: Bittburger Pils Vin: Tommasi Graticcio</i>	
<b>BISHOPS VEGAN BURGER</b> .....	185
Vår veganburgare, gjord på sojaprotein, serveras med kantareller, vegansk vitost, rödbetscoleslaw samt pommes frites med dijonnaise dipp	
<i>Öl: Bitburger Pils Vin: Tommasi Graticcio</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- TORSKRYGG** ..... 249  
Serveras musslor och räkor i en skaldjurssås samt dillstompad potatis  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*
- KALVSCHNITZEL** ..... 219  
Serveras på Wienervis med stekt potatis  
*Öl: Erdinger Hefe Vin: Kumala Cape Classic Red*
- SCHNITZEL** ..... 189  
Vegansk Schnitzel serveras med dragonmayo, stekt potatis och rödvinsky  
(Vegansk)  
*Öl: Erdinger Hefe Vin: Kumala Cape Classic Red*
- PEPPARBIFV** ..... 279  
Husets pepparbiff på oxflé serveras med whiskypepparsås med whisky från Mackmyra, Dijonsenapssky, vitlökskräm samt chévrepotatisgratäng  
*Öl: Fullers London Pride Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*
- KVÄLLENS RÄTT** ..... ?  
Kolla på "svarta tavlan" eller fråga personalen  
*Öl: Fråga om tips Vin: Fråga om tips*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**HALLON & BLÅBÄRSPAJ** ..... 79

Varm paj serveras med vaniljsås

*Dryckesförslag: Timmermans Framboise*

**VANILJGLASS** ..... 79

Serveras med varma hjortron och Punsch (Vegansk alt finns)

*Dryckesförslag: Irish Coffee*

**MARCUS CHOKLADDRÖM** ..... 79

Serveras med lättvispad grädde och bär

*Dryckesförslag: Personalens tips på en stout*

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**