

# Restaurang Axxell À la carte meny 2016

## FÖRRÄTTER.....

---

Jordärtskockasoppa med parmachips (LF, G) <i>Vinförslag: Laroche Petit ( Chablis ) Frankrike</i>	5,50€
Lättrökt laxrygg, dill-limesås, rostad maltlimpa och plocksallad (L) <i>Vinförslag: Husets vin, Chateau De Pennautier ( Chardonnay ) Frankrike</i>	6,00€
Lammcarpaccio med svartpeppar, pinjenötter, basilikaolja och krutonger (L) <i>Vinförslag: La Palma ( CabernetSauvignon ) Chile</i>	6,00€
Stekt Fiskars Crostinost, rucola, brödsticka och honung (V) <i>Vinförslag: Pfaffenheim ( Riesling ) Frankrike</i>	5,50€

## HUVUDRÄTTER.....

---

Bouillabaisse med gös, blåmusslor och aioli (L,G) <i>Vinförslag: Husets vin, Chateau De Pennautier ( Chardonnay ) Frankrike</i>	13,00€
Ciderbräserverad grisstek på grönsaksbädd, kantarellstuvning, lingon-äppelsylt och hasselbackspotatis (L,G) <i>Vinförslag: Husets vin, Chateau De Pennautier ( 6druvor ) Frankrike</i>	16,00€
Pepparbiff med potatis-rotsakspytt, rostad körsbärstomat och baconcrunch (L,G) <i>Vinförslag: Tarapaca Gran Reserva ( Cabernet Sauvignon ) Chile</i>	19,00€
Savoykål fylld med getost och purjo, serveras med rödbeta och speltotto <i>Vinförslag: La Palma ( Cabernet Sauvignon ) Chile</i>	12,00€

## EFTERRÄTTER.....

---

Lingonparfait med mörk choklad, kinsuskisås och havreflarn (LF) <i>Vinförslag: Rothschild Mouton Sauternes, Frankrike</i>	5,50€
Pannacotta med passionsfrukt och vanilj (L,G) <i>Vinförslag: Rothschild Mouton Sauternes, Frankrike</i>	5,00€
Chokladmoussekaka, äppelchips och hallon coulis (L) <i>Vinförslag: Rothschild Mouton Sauternes, Frankrike / Sandeman Old Invalid Portugal</i>	6,00€

# Ravintola Axxell à la carte menu 2016

## ALKURUOAT.....

---

Maa-artisokkakeitto ja parmankinkkusipsejä (VL, G) 5,50€

*Viinisuositus: Laroche Petit ( Chablis ) Ranska*

Kevyesti savustettu lohien selkápala, tilli-limekastiketta, paahdettua mallaslimppua ja  
vuonankaalia (L) 6,00€

*Viinisuositus: Talon viini, Chateau De Pennautier ( Chardonnay ) Ranska*

Mustapippurilla maustettu lammascarpaccio, pinjansiemeniä, basilikaöljyä ja krutonkeja (L) 6,00€

*Viinisuositus: La Palma (Cabernet Sauvignon ) Chile*

Paistettu Fiskarsin juustolan Crotin-juusto, rucolaa, leipätikkuja ja hunajaa ( V) 5,50€

*Viinisuositus: Pfaffenheim ( Riesling ) Ranska*

## PÄÄRUOAT.....

---

Bouillabaisse kuhasta ja sinisimpukoista sekä aiolia (L,G) 13.00€

*Viinisuositus: Talon viini, Chateau De Pennautier ( Chardonnay ) Ranska*

Siiderissä breseerattu porsaanpaisti vihannespedillä, kantarellimuhennosta, puolukka-  
omenahilloa ja Hasselbackanperunoita (L;G) 16.00€

*Viinisuositus: Talon viini, Chateau De Pennautier ( 6rypäleitä ) Ranska*

Pippuripihvi, paistettuja peruna-juureskuutioita, paahdettuja kirsikkatomaatteja ja rapeaa  
pekonia (L,G) 19.00

*Viinisuositus: Tarapaca Gran Reserva ( Cabernet Sauvignon ) Chile*

Vuohenjuustolla ja purjolla täytetty savojjinkaali punajuuren ja speltoton kera (V) 12,00€

*Viinisuositus: La Palma ( Cabernet Sauvignon ) Chile*

## JÄLKIRUOAT.....

---

Puolukkajäädyke, tummaa suklaata, kinuskikastiketta ja kauralastu (VL) 5,50€

*Viinisuositus: Rotschild Mouton Sauternes, Ranska*

Vaniljainen pannacotta ja passionhedelmää (L,G) 5,00€

*Viinisuositus: Rotschild Mouton Sauternes, Ranska*

Suklaamoussekakku, omenasipsejä ja vadelmakastiketta (L) 6,00€

*Viinisuositus: Rotschild Mouton Sauternes, Ranska / Sandeman Old Invalid Portugali*

## BARNMENY 3-12ÅR / LASTENMENU 3-12V.....

Fisch ´n Chips av lax, dipsås (L) 5,00€

Köttbullar a`la Axxell (L) 6,00€

Husets glassportion (L ) 3,00€

---

Fisch ´n Chips lohesta, dippikastike (L) 5,00€

Lihapullat Axxellin tapaan (L) 6,00€

Talon jäätelöannos (L) 3,00€

## Drycker / Juomat

### Skumvin / Kuohuviini

---

Asti Gancia <i>Italien/Italia (söt/makea)</i>	75 cl	20,00€
Pfaffenheim Cremant D'Alsace <i>Frankrike/Ranska (Torr/Kuiva)</i>	75 cl	30,00€

### Vittvin / Valkoviini

---

La Palma <i>Chile (Sauvignon Blanc)</i>	18,7 cl	6,00€
Chateau De Pennautier <i>Frankrike/Ranska (Chardonnay) Husets/Talon</i>	75 cl	18,00€
	16 cl	4,00€
Pfaffenheim <i>Frankrike/Ranska (Riesling)</i>	75 cl	25,00€
	16 cl	6,00€
Laroche Petit <i>Frankrike/Ranska (Chablis)</i>	75 cl	30,00€
	16 cl	7,50€

### Rödvvin / Punaviini

---

La Palma <i>Chile (Cabernet Sauvignon)</i>	18,7 cl	6,00€
Cheteau De Pennautier <i>Frankrike/Ranska Husets/Talon</i>	75 cl	19,00€
<i>(Cab.Sauv. 20%, Merlot 20%, Cab. Franc. 20%, Grenache 20%, Syrah 10%, Cot 10%)</i>	16 cl	4,50€
Sartori Valpolicella Classico <i>Italien/Italia (Corvina Veronese)</i>	75 cl	19,00€
	16 cl	4,50€
Marques Del Puerto Reserva <i>Spanien/Espanja (Tempranillo 90%, Mazuela 10%)</i>	75 cl	29,00€
	16 cl	7,50€
Tarapaca Gran Reserva <i>Chile (Cabernet Sauvignon)</i>	75 cl	30,00€
	16 cl	7,50€

### Dessertvin / Jälkiruokaviini

---

Rotschild Mouton Sauternes <i>Frankrike/Ranska</i>	37,5 cl	30,00€
	8 cl	7,50€
Sandeman Old Invalid <i>Portugal/Portugali</i>	8cl	5,50€

### öl / olut.

---

Koff III <i>4,5%</i>	33 cl	4,50€
Stallhagen Delikat <i>4,7%</i>	33 cl	5,50€
Velkopopovicky Kozel mörk lager <i>tumma lager 3,8%</i>		50 cl
		5,70€
Franziskaner Weissbier veteöl <i>vehnäolut 5%</i>	50 cl	5,70€

### Cognac/Konjakki (4cl)

---

Braastad Vs	4,50€
Lheraud VSOP	6,00€
Soerlie XO	7,00€

### Calvados (4cl)

---

Chateau Du Breuil VSOP	4,50€
------------------------	-------

### Whisky/ Viski (4cl)

---

Jameson	4,00€
The Glenlivet 18 YO	9,00€
Jim Bean Rye Whiskey	4,30€
Chivas Regal 12 YO	6,00€
Jura Superstition 6,50€	6,50€

### Snaps/Snapsi (4cl)

---

Dry vodka	3,10€
Koskenkorva	2,50€
Skåne Akvavit/ akvaviitti	3,10€

### Likörer/Likööri (4cl)

---

Amarula Wild Fruit Cream	2,70€
Bananlikör/Banaanilikööri	2,70€
Baileys Original	3,30€
Xanté Poire	5,30€
Benedictine Dom	5,50€
Drambuie	5,30€
Hjortonlikör/Lakkalikööri	2,70€
Kahlua	3,30€

