



FÖRRÄTT

Viltconsommé **

Jordärtskockscrème, tryffel, hyvlad svamp 115:-

Sotad tonfisk *

Gurka, avokado, sojamajonnäs 129:-

Gravad hjort **

Senapskrème, betor, smörkokt gula, kapis 109:-

Axmarröra ***

Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd 99:-

Kall potatis och purjolökssoppa **

Bakad purjolök, rapsolja, hasselnöt 115:-

HUVUDRÄTT

Bakade rotfrukter

Pumpakärnor, tomatås, aioli 189:-

Ångat grönt

Ägg 64 grader, bakad lök, bovete 199:-

Fisk och skaldjursgryta

Färsk tomatås, räkor, musslor, rotfrukter, potatis och saffransaioli 199:-

Abborre ***

Stuvad kål, bakad lök, stompad potatis och dillsmör 239:-

Bakad torsksvans **

Hjärtmusslor, sparrissås, forellrom och mandelpotatispuré 209:-

EFTERRÄTT

Kolapannacotta **

Blåbärsmylta, rosmarin, salta maränger och vitchokladmousse 95:-

Varm hjortronsylt ***

Vaniljglass, vispgrädde och flarn 89:-

Chokladbrownie ***

Havtornscurd, brynt smör, chokladcrème, kanel och havtornssorbet 105:-

-Klassiker på Axmar Brygga-

Grillad lax **

Gräddkokta grönsaker och skaldjurssås # 219:-

Stekt rödtungafile ***

Svamp, räkor, vitvinssås och skaldjurssås # 219:-

Skepparmiddag *** 225:-

Lax, rödtunga, torsk, rostad paprika, svamp och räkor # 225:-

Bryggans klassiska fiskrätter toppas med räkglaze och serveras med pressad potatis

Slaktarstek **

Rökt mörgham, pepparsås, blodapelsin och rostad morotspuré 245:-

Rådjursstek **

Kål, vinbärssås, plommoncrème och mandelpotatispuré 265:-



BARNENS VARMRÄTT

Köttbullar ***

Gräddsås, lingonsylt och potatispuré 79:-

Grillad lax **

Hollandaisesås och potatispuré 99:-

BARNENS EFTERRÄTT

Pannkaka ***

Sylt och grädde 69:-

Sjörövarglass ***

Flarn och karamellsås 45:-



Innehåller gluten **Innehåller laktos *Innehåller gluten och laktos
Är du allergisk? Fråga personalen så hjälper vi dig!*

FÖRDRINK

Mojito, lime & mynta 96:-
* Dry Martini, gin & oliv 96:-
Mousserande vin; Charles De Fère Blanc de
Blanc, Piccolo 20cl 85:-
Alkoholfritt
Mojito, lime & mynta 69:-
* Mousserande vin; Piccolo 20 cl 79:-



VINPAKET

Chez Paulette Grenache Blanc. Frankrike
1 glas till förrätten
Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Schiefer
Riesling Trocken. Tyskland.
1 glas till varmrätten
Moscatel de setubal, Portugal
4cl till efterrätten
219kr

TRERÄTTERS MENY 1

399kr (ord pris 407kr)

Axmarröra ***

Sallad, citrondressing, grillat vitlöksbröd

Stekt rödtungafile ***

Svamp, räkor, vitvinssås och skaldjurssås #

Varm hjortronsylt ***

vaniljglass och flarn

TRERÄTTERS MENY 2

409kr (ord pris 419kr)

Viltconsommé **

Jordärtskockscrème, hyvrad svamp

Bakad torsksvans **

Hjärtmusslor, sparrissås, forellrom och mandelpotatispuré

Kolapannacotta **

Blåbärsmylta, rosmarin, salta marängar, vitchokladmousse

TRERÄTTERS MENY 3

459kr (ord pris 479kr)

Sotad tonfisk *

Gurka, avokado, sojamajonnäs

Slaktarstek **

Rökt mörsmör, pepparsås, blodapelsin och rostad morotspuré

Chokladbrownie ***

Havtornscurd, kanel, chokladcrème, bryn smör & havtornssorbet



MOUSSERANDE VIN

Charles De Fère Cuvée Jean-Louis Blanc De Blancs Brut. France

Flaska 299:-/Piccolo (20 cl) 85:-

Champagne Lanson Black Label. France

Flaska 895:-

RÖTT VIN

Bouchard Aîné & Fils Pinot Noir. Frankrike

Smak av svarta vinbär, lakrits och svarta körsbär med inslag av vanilj.

Glas 77:-/Flaska 299:-

OPI Mascota Cabernet Sauvignon. Argentina.

Fruktig smak med frisk syra med inslag av svarta vinbär, plommon, vanilj och kryddor.

Glas 85:-/Flaska 319:-

I Castei Ripasso. Italien.

Smakrik och robust med toner av körsbär, vanilj och kryddor. Välbalanserad med lång eftersmak.

Glas 99:-/Flaska 395:-

Alkoholfritt: Fre Premium Red. USA.

Glas 47:-/Flaska 175:-

VITT VIN

Chez Paulette Grenache Blanc. Frankrike

Frisk, ung smak med inslag av citrus, tropiska frukter och mineral.

Glas 77:-/Flaska 299:-

Friedrich-Wilhelm-Gymnasium Schiefer

Riesling Trocken. Tyskland.

Fyllig och frisk smak av äpplen, tropisk frukt och fläder.

Glas 82:-/Flaska 319:-

Topf Grüner Veltliner Strassertal. Österrike.

Torr, fruktig och kryddig smak med inslag av päron, honungsmelon, örter och citrus.

Glas 94:-/Flaska 369:-

Chablis Bouchard Aîné & Fils. Frankrike.

Blommig smak av vanilj och mineraler

Glas 109:-/Flaska 469:-

Alkoholfritt: Natureo Torres. Spanien.

Glas 47:-/Bottle 175:-

Rosé Chez Paulette Grenache

Glas 77:-/Flaska 299:-



LÄSK, MINERALVATTEN 33 cl 34 SEK

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Loka naturell

Loka Citron

Lättöl

Apelsinjuice

ALKOHOLFRITT 39:-/flaska

Staropramen 33cl

Eriksberg Hovmästarlager 33cl

Äppelmust från Kullamust 25cl

DRINKAR 24 SEK / cl

Mojito

Rom, mynta, sockerlag, sprite, lime

Captain Morgan

Mörk kryddad rum, Coca Cola, lime

Sjöslag

Bacardi Razz, Bacardi Lemon. Sprite, citron

White Russian

Absolut Vodka, Kahlua. Mjöl

Gin & Tonic

KAFFEDRINKAR 24 SEK / cl

Kaffe Amaretto

Amaretto, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

Irish Coffee

Whiskey, kaffe, brunsocker, grädde

Kaffe Hasse

Hasselnötslikör, kaffe, grädde



LIKÖR 22 SEK / cl

Amaretto	Kahlua
Baileys	Kapten Löjtnant
Calvados	Liqueur 43
Cointreau	Sambuca
Grappa	Seve Fournier
Drambuie	Southern Comfort
Gr. Marnier	Strega

COGNAC / ROM

Grönstedts *** (3 Stars)	22 SEK/cl
Grönstedts Monopole	24 SEK/cl
Martell VS	24 SEK/cl
Camus VSOP Remy Martin VSOP	28 SEK/cl

Rom Zacapa	33 SEK/cl
Rom Diplomatico	28 SEK/cl
Rom "The Kraken"	24 SEK/cl

WHISKEY

Famous Grouse	22 SEK/cl
Ballantines	22 SEK/cl
Bowmore, Talisker	31 SEK/cl
Oban, Lagavulin, Laphroaigh	29 SEK/cl
Mackmyra Brukswhisky	29 SEK/cl

STARKÖL/CIDER

Grolsch 50cl	94kr
Eriksberg 50cl	72kr
Höga Kusten 50cl	72kr
Jämtlands IPA 33cl	69kr
Staropramen 33cl	69kr
Hoegaarden Witbier 33cl	69kr
Bavaria 25cl	45kr

