



Kåbdalis värdshus





Meny 2010

Förrätter

Husets Vitlöksbröd 30;-

*Vitlöksgratinerade
sniglar* 60;-

Tjälknöl på reninnanlår 80;-

*Fisk- och skaldjursragu
med saffran*

Liten 90;-

/ Stor /160;-





Varmrätter

Hjärtat i vårt kök är den stora träkolsgrillen där vi lockar fram underbara smaker från förstklassiga råvaror. Entrecôte och T-bensstek är klassiska köttbitar på grillgallret. Tack vare insprängt fett blir dessa bitar saftiga och smakrika. Även magert kött som ren kan bli utsökt med rätt grillteknik.

Tillbehör är steakhouse strips, gratäng eller bakpotatis.

Entrecôte 200g 200;-

Med wokgrönsaker och
bearnaise

Reninnanlår 230;-

Med rotsaker, rödvinssky och
cognacslingon

T-bensstek 400 g 250;-

Med wokgrönsaker, grillad
majs, cafe du paris, smör och
bearnaise

Baby Back Ribs 150;-

Med lean&mean bbq - sås och
steakhouse fries

Helgens Kötträtt

Utvalda spännande kötträtter
av högsta kvalitet. Fråga din
servitör vad som erbjuds denna
helg.





Efterrätter

Hjortron Parfait 60;-

Rabarberfräs i glas 60;-

Husets Glass 40;-
En enkel glasskombination

Avecpaket; 90;-
*Kaffe, Tryffel och 4cl cognac,
calvados eller whiskey*





Barnmeny

Entrecote 100;-

Ribs 80;-

Reninnanlår 150;-

*Fisk-och skaldjursragu
med saffran* 90;-

Hamburgertallrik 55;-

Langos 60;-

Plättar med sylt 50;-

