



SÖNDAGSMENY

- **Räksallad.**

225kr

Räksallad med handskalade räkor serveras med kokt ägg, romansallad, tomat, gurka, vitlöksdressing, krutonger, örtstekt focaccia samt picklad rödlök.

Vinförslag: Pasqua Mucchiato Chardonnay

- **Anno 1815's Caesarsallad.** (välj kyckling/räkor/halloumi)

259/259/249kr

Serveras med vår egen Caesardressing, gurka, bacon, romansallad, rödlök, körsbärstomater, krutonger och parmesanost.

Vinförslag: La Croix (rosé)

- **Vegetarisk paj**

239kr

Vegetarisk vegfärspaj serveras med gula sommarkantareller samt syrad grädde och sallad på vit sparris, grön sparris, sockerärter, rädisor, knipplök och picklad rödlök toppas med parmesan.

Dryckesförslag: Máximo Tinto

- **Oxfilepasta**

245kr

Oxfile i krämig sås smaksatt med gula sommarkantareller, tomat, grädde och vitlök, serveras med tortelloni smaksatt med ricotta och spenat, toppas med parmesan och persilja.

Dryckesförslag: Pasqua Mucchiato Nero Shiraz

1815

• ANNO •
RESTAURANG & BAR

● **Anno 1815' s 180g BBQ-högrevhamburgare**

249kr

Hamburgare 180g med pepper jack ost, romansallad och tomat samt knaperstekt bacon och rostad lökmajonnäs. Serveras med krispiga pommes och krämig vitlöksdipp.

Dryckesförslag: Mariestad fatöl

● **Halstrad röding**

299kr

Halstrad rödingfilé serveras med dill- och citronstuvad färskpotatis samt regnbågsrom och gula sommarkantareller samt knipplök.

Vinförslag: Wachau Riesling

● **Fläskfilé Oscar**

299kr

Anno 1815 egen speciella Fläskfilé Oscar serveras med mörk fransk tryffelsås, hemslagen bearnaise, smörstekt vitsparris samt handskalade räkor och potatisgratäng smaksatt med cheddarost.

Vinförslag: Casillero del Diablo

DESSERT

Mörk chokladfondant serveras med krämig vaniljglass och färska jordgubbar.

149kr

Vinförslag: Moscato d Asti 99kr/5cl