

## Förrätter

### Handskalade räkor

Räkor, rostat bröd, majonnäs och citron  
50 gram/100 gram  
**155/255 :-**

### Oxtartar

Handskuren tartar på oxinnanlår, marinerad zucchini, krispigt bovete och lagrad hårdost  
**155 :-**

### Kolgrillad spetskål och stenbitsrom

Kolgrillad spetskål med sandefjordssås, grillat smör, stenbitsrom, krispigt kycklingsskinn, dill och syrad lök  
**165 :-**

### Sommarkantareller

Smörstekta sommarkantareller med bakat ägg, syrade senapskorn, purjolök, rotselleri och skum på brynt smör  
**175 :-**

## Varmrätter

### Grillad oxfile

Kolgrillad oxfile med örtsmör, rödvinssky, färskpotatis och sallad på vikentomater och lök.  
**365 :-**

### Flundra

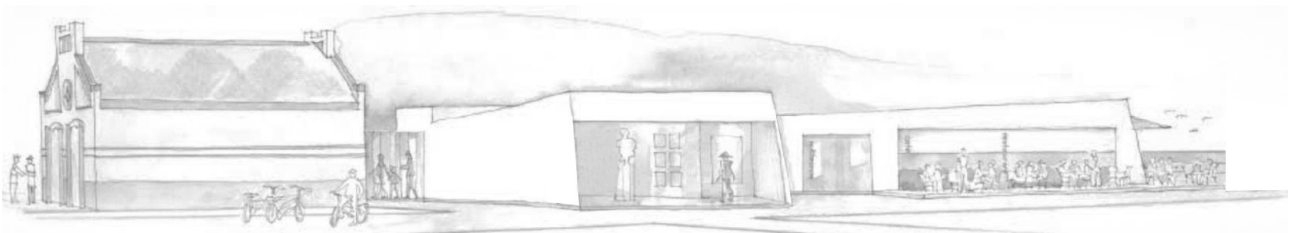
Rödspätta stekt på benet serveras med bondbönor och spritärter, schalottenlök, citron och skummad kycklingbuljong med brynt smör och färskpotatis.  
**300 :-**

### Pumphusets fisk och skaldjursgryta

Bakad hälleflundra, ångade primörer, gurka, fänkål, räkor, blåmusslor och gräddig buljong på blåmussla och dillolja  
**295 :-**

### Grillad broccoli och morot

Kolgrillad skånsk broccoli med kryddbakad morot, kräm på smörböna, krispigt rågbröd och hjärtsallad  
**245 :-**



### **Barnmeny**

Friterad spätta med pommes frites och remoulade  
**100:-**

Spaghetti bolognese  
**100:-**

### **Efter maten**

#### **Blåbär**

Marinerade blåbär med mascarpone-gräddsås, rostad vit choklad, havre och salt kola  
**135 :-**

#### **Citron och smultron**

Citrontartelette med smultronsorbet och crème diplomat  
**135 :-**

#### **Glass och sorbet**

Fråga om dagens smaker  
**85 :-**

### **Bordsvatten stilla och kolsyrat**

Färre än 6 personer 40:- | fler än 6 personer 80:-

### **Läsk och must 40:-**

### **Alkoholfritt**

San Miguel 0.0 50:- | A Shipful of IPA 55:- | Somersby 50:-

### **Fatöl**

San Miguel 40 cl 80:-

Källarmästarens 40 cl 85:-

### **På burk**

Pumphusets pilsner 33 cl 80:-

Pumphusets IPA 33 cl 90:-

### **Olika sorter av kaffe och te**

