

FÖRRÄTTER

Toast Skagen | 110:-

En klassisk förrätt med räkor, rödlök, dill och majonnäs som serveras med smörstekt bröd och toppas med löjrom. Vintips: Kleine Zalze

Löjromstoast | 130:-

Löjrom serverad på smörstekt bröd med smetana och finhackad rödlök. Vintips: Boschendal Chardonnay

Chèvre | 120:-

Panerad getost som serveras med honungsmarinerade rödbetor, knaperstekt bacon och jungfrusallad. Vintips: Cono Sur Pinot Noir

Le Parc delikatesser | 145:-

Lufttorkad skinka, salami, marinerad fetaost, marinerade oliver, melon och grissini. Vintips: Pablo Claro Cabernet Sauvignon

SALLAD, PASTA OCH VEGETARISKT

Ceasarsallad | 180:-

Grillat kycklingbröst, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano ost och ceasardressing. Vintips: Cono Sur Reserva Sauvignon Blanc

Skaldjursallad | 195:-

Räkor, kräftstjärtar och scampi marinerade med vitlök, citron och chili som serveras med limedressing och vitlöksbröd. Vintips: Pablo Claro Sauvignon Blanc

Tagliatelle med oxfilé | 195:-

Oxfilepasta med gorgonzola, grädde, kantareller, zucchini och cocktailtomater. Vintips: Valpolicella Ripasso

Canneloni (vegetarisk) | 179:-

Spenat, ricotta och zucchinifyllda canneloni gratineras med tomatsås, grädde och Grana Padano ost. Vintips: Cono Sur Pinot Noir

BARNMENY

Pannkakor | 69:-

Med sylt och grädde.

Hamburgare | 75:-

Med sallad, tomat, dressing och country fries.

Köttbullar | 75:-

Med lingonsylt, gräddsås och country fries.

Fläskfilé | 75:-

Med bearnaisesås och country fries.

Allergier? Fråga gärna oss i personalen så hjälper vi dig!

VARMRÄTTER

Smörstekt Fjällröding | 229:-

Serveras med pepparrotskräm och potatisstomp smaksatt med creme fraiche och gräslök. Vintips: Con Sur Reserva Sauvignon Blanc

Brässerad Gösfilé | 219:-

Serveras med grädde, anjovis, dill, vårlök, tomat och färskpotatis. Vintips: Boschendal Chardonnay

Grillad Tonfisk | 285:-

Lätt grillad tonfisk, serveras med rostad potatis, limeaioli, grillad citron, confiterade tomater och primörsallad slungad i senapsvinägrett. Vintips: Friedrich-Wilhelm Riesling

Majskyckling Supreme | 198:-

Marinerat kycklingbröst med portabellosvamp, sparrisrisotto och rödvinssky smaksatt med tomat och örter. Vintips: Peter Lehmann Hill & Valley Shiraz

Le Parc's Burgare | 179:-

200g högrev och bringa med ost, bacon, fräst savoykål, rödlök, champinjoner och tomater. Serveras med grovt bröd, coleslaw och country fries. Vintips: Cono Sur Pinot Noir

Tournedos Moscowich | 340:-

Oxfile med lökfrästa kantareller, svart kaviar och bearnaisesås. Vintips: Valpolicella Ripasso

Fläskfilé Oscar | 198:-

Vår egen variant på en klassiker serveras med bearnaisesås, rödvinssås, sparris och räkor. Vintips: Coto De Imaz Reserva

Hängmörad Entrecôte | 275:-

Serveras med grillad tomat, rödvinssås och smör smaksatt med bacon, parmesan och tryffel. Vintips: De Loach Zinfandel

Le Parc's Grillspett | 295:-

Sommarens höjdare på oxfile, lammfile, entrecôte och lammkorv serveras med bearnaisesås, rödvinssås, grillade grönsaker och confiterade tomater. Vintips: Valpolicella Ripasso

Till alla våra köträtter kan ni välja mellan country fries eller ugnstrostad potatis med rotfrukter.

DESSERTER

Äppelpaj | 89:-

Serveras med hemmagjord vaniljsås.

Jordgubbar & Glass | 85:-

Vaniljglass serveras med dagsfärska jordgubbar och grädde.

Pannacotta | 95:-

Smaksatt med vaniljstänger serveras med färska bär.

Sorbet | 45:-

Fråga personalen om dagens smaker.

ÖPPETTIDER:
Måndag - Torsdag
från 16.00

Fredag
Bar från 14.00
Kök från 16.00

Lördag - Söndag
från 13.00
Telefon nr: 018-54 84 88

Le Parc
BISTRO · BÖRJEARKEN