



Förätter

Ostron - Fine de Claire. <i>Rekommendation: Pommery Brut Royal</i>	35 kr/st.
Kokt hummer med aioli och rostat surdegsbröd. Halv/Hel <i>Rekommendation: Gerard Tremblay Chablis</i>	225/375 kr
Rökta ishavsräkor med aioli, citron och rostat surdegsbröd. <i>Rekommendation: Sancerre Blanc</i>	135 kr
Bönkroetter med jordärtskockskräm, syrad spetskål och sallad. <i>Rekommendation: Rolland & Galarreta Verdejo</i>	130 kr
Traditionell Toast Skagen med löjrom, citron och rödlök. Halv/Hel. <i>Rekommendation: Dreissigacker Riesling</i>	145/195 kr
Varmrökt hjortbog med pepparrotskaka, lingonvinäggrett och salladsskott. <i>Rekommendation: La Bastide Saint Dominique</i>	145 kr
Nya Dannekrogens silltallrik. Fyra sorters sill, potatis, Västerbottenost och bröd. <i>Rekommendation: Mariestads Export / Snaps O.P. Andersson</i>	125 kr
Råbiff på oxfile med friterad kapris, betor, Nya Dannekrogens senap, äggulekräm och pommes. Halv/Hel <i>Rekommendation: Michel Picard Pinot Noir</i>	195/295 kr

Varmrätter

Smörstekt strömming med mandelpotatispuré, lingon, citron och brynt smör. <i>Rekommendation: Rolland & Galarreta Verdejo</i>	180 kr
Fisk och skaldjursgryta med krutonger, grönsaker, aioli och bröd. <i>Rekommendation: Gerard Tremblay Chablis</i>	235 kr
Pocherad torsk med 64° ägg, brynt smör, friterad pepparrot, räkor och färskpotatis. <i>Rekommendation: Rolland & Galarreta Verdejo</i>	255 kr
Confiterat anklår med örtsky, bakade lökar, syrad kål och potatisstomp. <i>Rekommendation: Ramón Bilbao Edicion Limitada</i>	235 kr
Halstrad rimmad lax med dillstuvad potatis, salladsskott och citron. <i>Rekommendation: Sancerre Blanc</i>	225 kr
Ryggbiff med pommes, bearnaise, confiterade tomater och spenat. <i>Rekommendation: Amarone, Campo Reale Classico</i>	295 kr
Högrevsburgare med klassiska tillbehör, cheddarost, chipotledressing och pommes. <i>Rekommendation: La Bastide Saint Dominique</i>	195 kr
Quinoasallad med rökt vildsvin från vårt bakgårdsrökeri, inkokt rotselleri, grönkål, picklade rovor och jordärtskockskräm. <i>Rekommendation: Michel Picard Pinot Noir</i>	210 kr

Grönt

Grönsakstournedos på rotfrukter, puylinser, färskost med sparris och örtkräm. <i>Rekommendation: Sancerre Blanc</i>	185 kr
Halloumburgare med sallad, avokadosalsa, tomat, rödlök och pommes. <i>Rekommendation: Ripasso, Costa Mediana</i>	195 kr

Allergisk? Fråga din kypare om vad du borde undvika.

Pizza

Margherita – tomatsås, ost (med 2 toppings).	120 kr (135 kr)
Calzone (inbakad) – tomatsås, ost, skinka.	135 kr
Primavera – tomatsås, ost, skinka, färska champinjoner, räkor.	135 kr
Marinara – tomatsås, ost, räkor, musslor.	135 kr
Quattro – tomatsås, ost, skinka, räkor, musslor, champ., oliver, kronärtskocka.	140 kr
Vegetarisk – tomatsås, ost, lök, paprika, champinjoner, oliver, kronärtskocka.	135 kr
Frutti di mare – tomatsås, ost, räkor, musslor, tonfisk, färska tomater, skaldjur.	155 kr
Prosciutto – tomatsås, ost, prosciutto, sparris, champ., körsbärstomater, tryffelaioli.	155 kr
Majskyckling – tomatsås, ost, banan, curry.	150 kr
Barnpizza – tomatsås, ost, skinka.	95 kr
Bearnaisesås. <i>*Då pizzorna kommer från ett eget kök, kan vi inte garantera att servering sker samtidigt som de andra rätterna.</i>	20 kr

Barnmeny

Köttbullar med potatispuré, gräddsås och lingon.	75 kr
Barnburgare 90 gram med sallad, hamburgerdressing och pommes.	75 kr
Pannkaka med sylt och grädde.	75 kr
Barnglass med chokladsås.	65 kr

Desseter

Chokladmousse med filodegscrunch och chokladglass.	110 kr
Klassisk Crème brûlée.	95 kr
Hallonbavaroise med vaniljglass, färska hallon och maräng.	115 kr
Osttallrik med tre sorters ostar, marmelad och kex.	125 kr
Hemgjorda tryfflar.	35 kr

nya Dannekrogen
anno 1970 Utö