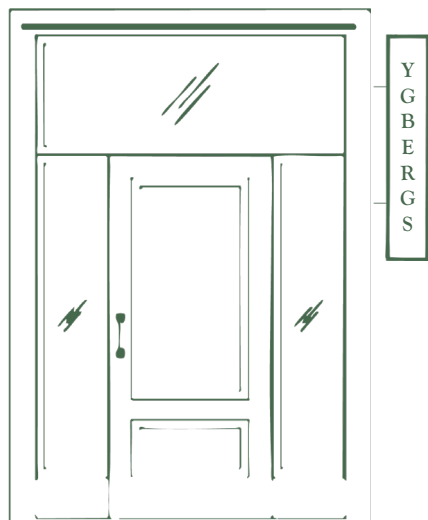




EST. 2024

M E N Y

APERITIF

HERMAN SOUR	175.-
Slånbärslikör, gin, citron & socker	
NEGRONI	175.-
Gin, campari & vermouth	
GIN & TONIC	175.-
Hernö gin & tonic	
MARGARITA	175.-
Tequila, cointreau, lime & socker	
DRY MARTINI	175.-
Hernö navy strength & vermouth	
PINKGRAPE NEGRONI	175.-
Pinkgrape soda, gin, campari, vermouth	
ESPRESSO MARTINI	175.-
Espresso, kahlúa & vodka	
YGBERGS LEMONAD	65.-
Vår alkoholfria dryck	

EN BÖRJAN

YGBERGS KAVRING 65.-

Med hemkärnat syrat smör

SALAMI GOLOSETTO 65.-

FÄRSKA GRÖNA OLIVER 65.-

PISTAGENÖTTER 65.-

TRE OSTAR, MARMELAD & KNÄCKE 155.-

BOQUERONES 95.-

Surdegsbröd, citron, persilja & aioli

KROKETTER 115.-

Mandelpotatis, fläsklägg, Guldklimp,
confiterad vitlöksmajonnäs & espelettepeppar

OSTRON & CHAMPAGNE

OSTRON 45.-ST

Med citron, grön tabasco & mignonette

HUSETS CHAMPAGNE

NV André Clouet Grand Réserve NV

175/ 990.-

FÖRRÄTTER

PARMESANSTUVAD MAJS 175.-

Svart trumpetsvamp, brysselkål, espelette,
friterade gula ärtor & hösttryffel

LÖJROM 225.-

Toast, löjrom från bottenviken 30g,
shalottenlök, smetana, dill & citron

CAVIAR OSCIETRA 595.-

Caviar Oscietra 30g smörstek
surdegsbröd, smetana, gräslök,
shalottenlök

CRUDO 185.-

Hällefundra, tomatvatten, vit soja,
jalapeño, grape, libbsticka, gurka & fänkål

TOAST SKAGEN 185/ 275.-

Löjrom från bottenviken, dill & citron

ANKLEVERMOUSSE 195.-

Brioche, grön tomat, färsk fikon, krasse,
saltrostat mandel & brynt smör

RÅBIFF 185.-

Dijonnaise, olivolja, saltbakad rödbeta,
shalottenlök, kapris & gräslök

VARMRÄTTER

RISOTTO PÅ GOTLANDSLINS 255.-

Höstsvamp, friterad ostronskivling,
parmesan, duxelle, färskost & krasse

SMÖRSTEKT GÖS 375.-

Kantareller, färsk majs, spritärtor, zucchini
& smörsås på fermenterad sparris

PÄRLHÖNA 325.-

Pepparsås, picklade senapsfrön, gröna
bönor, persilja & friterad potatis

RÅBIFF 295.-

Dijonnaise, saltbakad rödbeta, kapris
shalottenlök, gräslök & pommes frites

KÖTTBULLAR 245.-

Potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda
lingon & persilja

STEAK YGBERGS 425.-

Entrecôte med bearnaise, rödvinssås,
grönsallad & pommes frites

TILLBEHÖR

POMMES FRITES	55.-
BEARNAISE	45.-
SMÖRSTEKTA BÖNOR	65.-
GRÖNSALLAD	55.-
TOMATSALLAD	65.-

KAFFE & TE

BRYGGKAFFE	40.-
ENKEL/ DUBBEL ESPRESSO	35/ 45.-
ENKEL/ DUBBEL MACCHIATO	40/ 50.-
CAPPUCCINO	50.-
CAFFÉ LATTE	50.-
TE	40.-
Rött, Grönt & Svart	

DESSERTER

GLASS ELLER SORBET 55.-

Fråga oss om dagens smaker

AFFOGATO 105.-

Vaniljglass, salt kolasås & espresso

CHOKLADMOUSSE 85.-

Inkokta körsbär, havssalt & olivolja

BLÅBÄRSPAJ 125.-

Mandel & vaniljsås

88:AN 125.-

Vaniljglass, vispad karamell, chokladkräm
och saltrostade hasselnötter

TRE SORTERS OST 155.-

Grön tomatmarmelad & fröknäcke

V I N L I S T A

PÅ GLAS

CHAMPAGNE / MOUSSERANDE

Cava Oliver Viticultors Brut Nature 145.-
Peñedes, Spanien

André Clouet Grand Réserve NV 175.-
Bouzy, Champagne, Frankrike

VITT

2024 Weingut Alexander Gysler Sandstein Riesling 145.-
Rheinhessen, Tyskland

2023 Domaine Ternynck Chablis, Bourgogne 170.-
Chablis, Bourgogne, Frankrike

2023 Domaine André Bonhomme Viré-Clessé Cuvée Spéciale 195.-
Viré-Clessé, Bourgogne, Frankrike

RÖTT

2023 Alsace Réserve Rouge 155.-
Domaine Saint-Rémy, Alsace

2022 Casanuova di Nittardi Chianti Classico 170.-
Fattoria di Nittardi, Toscana, Italien

2017 Château de Rochemorin 175.-
Pessac-Leognan, Bordeaux, Frankrike

2022 Calabretta "Gaio Gaio" 185 .-
Etna, Sicilien, Italien

PÅ GLAS

ROSÉ

2024 Valcuerna	145.-
<i>Rioja, Spanien</i>	

ÖL

FATÖL 40 CL

Landsort Lager 5,3%	90.-
Gästfat	95.-

FLASKÖL 50 CL

Bedarö Bitter Ale 4,5%	95.-
Kalkskär Källaröl 4,6%	95.-
Indianviken Pale Ale 6,2%	98.-
Brännskär Brown Ale 5,3%	98.-

ALKOHOLFRI

Läsk (Cola, Cola Z, Fanta, Sprite)	40.-
Vitavinbärsmust	55.-
Äppelmust	55.-
Alkoholfri Öl , Melleruds Pilsner, Poppels Hoppy Pale Ale	65.-
Pink Grapefruit Soda	45.-

CHAMPAGNE / MOUSSERANDE

Cava Oliver Viticultors Brut Nature <i>Peñedes, Spanien</i>	720.-
André Clouet Grand Réserve NV <i>Bouzy, Champagne, Frankrike</i>	990.-
2023 Arnaud Combier Crémant de Bourgogne <i>Bourgogne, Frankrike</i>	850.-
NV André Clouet Silver Brut Nature <i>Bouzy, Champagne, Frankrike</i>	1050.-
NV Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Extra Brut <i>Cramant, Champagne, Frankrike</i>	1400.-
2016 Louis Roederer Vintage <i>Montagne, Champagne, Frankrike</i>	1990.-
2015 Louis Roederer Cristal <i>Montagne, Champagne, Frankrike</i>	6000.-

ROSÉ

2024 Valcuerna <i>Rioja, Spanien</i>	675.-
--	-------

VITA VINER

FRANKRIKE

2023 Domaine André Bonhomme Viré-Clessé Cuvée Spéciale <i>Viré-Clessé, Bourgogne</i>	925.-
2023 Domaine Ternynck Chablis, Bourgogne <i>Chablis, Bourgogne</i>	800.-
2023 Domaine Weinbach Riesling <i>Alsace</i>	900.-
2022 Anciens Temps Blanc <i>Pays d'Oc, Languedoc</i>	595.-
2023 Vouvray Cuvée Silex <i>Loire</i>	625.-
2023 Sébastien Brunet Vouvray SEC "Arpent" <i>Loire</i>	800 .-
2022 Savigny-lès-Beaune "La Cabotte Aimande" <i>Domaine Jean Féry & Fils, Bourgogne</i>	1250.-
2024 Domaine Vacheron Sancerre <i>Sancerre, Loire</i>	1150.-
2021 Chablis Grand Cru Les Clos, Lucien Le Moine <i>Chablis Grand Cru, Bourgogne</i>	3550.-
2021 Meursault Charmes Premier Cru, Lucien Le Moine <i>Meursault, Bourgogne</i>	5300.-
2021 Puligny-Montrachet Champ Gain Premier Cru, Lucien Le Moine <i>Puligny-Montrachet, Bourgogne</i>	5400.-
2019 Arioso, Rotem & Mounir <i>Château-Neuf-du-Pape, Rhône</i>	3800.-

VITA VINER

SPANIEN

2021 Carlos Sánchez Buradón Las Plegarias Blanco <i>Rioja</i>	950.-
2023 Narupa Caneco Albariño <i>Rías Baixas, Galicien</i>	720.-
2022 O Cabalin 'A Espedrada' <i>Valdeorras, Galicien</i>	1000.-
2013 El Relevo Viura <i>DO Rioja</i>	950.-
2024 Filippa Pato Dinamica Bical <i>Bairrada</i>	675.-

ÖVRIGA VÄRLDEN

2024 Weingut Alexander Gysler Sandstein Riesling Trocken <i>Rheinhessen, Tyskland</i>	675.-
2024 Sandro de Bruno Soave <i>Veneto-Soave DOC, Italien</i>	650.-
2022 Occhipiniti SM Vino de Contrada <i>Terre Siciliane, IGT, Sicilien, Italien</i>	1350.-
2024 Occhipiniti SP 68 Bianco <i>Sicilien, Italien</i>	800.-
2023 Wolf & Woman, Chenin Blanc <i>Swartland, Sydafrika</i>	910.-

RÖDA VINER

FRANKRIKE

2023 Barnabé, Pinot Noir <i>Pays d'Oc</i>	675.-
2023 Domaine Chavy-Chouet Bourgogne Rouge La Taupe <i>Bourgogne</i>	1000.-
2022 Savigny-lès-Beaune " Sous la Cabotte" <i>Domaine Jean Féry & Fils, Bourgogne</i>	1150.-
2023 Alsace Réserve Rouge <i>Domaine Saint-Rémy, Alsace, Frankrike</i>	750.-
2023 Montirius, La Muse Papilles <i>Côtes du Rhône Villages, Rhône</i>	800.-
2019 Jean-Luc Colombo Cornas Les Terres Brûlées <i>Cornas, Rhône</i>	1200.-
2022 Saint-Joseph Tardien- Laurent <i>Côtes du Rhône</i>	1100.-
2022 Vignobles Artigue Château La Guillaumette <i>Bordeaux Supérieur, Bordeaux</i>	800.-
2016 Vignobles André Lurton Château La Louvière <i>Pessac-Léognan, Bordeaux</i>	1200.-
2018 Gevrey-Chambertin Cazetiers Premier Cru, Lucien Le Moine <i>Gevrey-Chambertin, Bourgogne</i>	3900.-
2019 Chambolle-Musigny Huts Doix Premier Cru, Lucien Le Moine <i>Chambolle-Musigny, Bourgogne</i>	3800.-

RÖDA VINER

FRANKRIKE

2011 Arioso Châteauneuf-du-Pape, Rotem & Mounir Saouma <i>Châteauneuf-du-Pape, Rhône</i>	3800.-
2018 Omnia Châteauneuf-du-Pape, Rotem & Mounir Saouma <i>Châteauneuf-du-Pape, Rhône</i>	1900.-
2021 Domaine de la Romanée-Conti Corton Grand Cru <i>Corton, Bourgogne</i>	13500.-
2014 Domaine de la Romanée-Conti La Tâche Grand Cru Monopole <i>Vosne-Romanée, Bourgogne</i>	39000.-

ITALIEN

2022 Casanuova di Nittardi Chianti Classico <i>Fattoria di Nittardi, Toscana</i>	800.-
2022 Calabretta "Gaio Gaio" <i>Etna, Sicilien</i>	800.-
2015 Calabretta Vigne Vecchie <i>Etna Rosso, Sicilien</i>	890.-
2020 Occhipinti FL Vino di Contrada <i>Terre Siciliane, IGT, Sicilien</i>	1380.-
2022 Gagliasso Vigna Ciabot Russ Barbera d'Alba <i>Barbera d'Alba, Piemonte</i>	800.-
2020 Gagliasso Barolo Rocche dell'Annunziata <i>Barolo, Piemonte</i>	990.-

RÖDA VINER

ITALIEN

2022 Tenuta Il Falchetto Barbarossa Monferrato, Nebbiolo <i>Monferrato, Piemonte</i>	1100.-
2017 Falletto Barbaresco Rabajà, Bruno Giacosa <i>Barbaresco, Piemonte</i>	4700.-
2023 Trebbiolo, La Stoppa <i>Emilia Romagna</i>	800.-
2013 La Stoppa Barbera Camporomano <i>Emilia- Romagna</i>	1150.-
2020 Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri <i>Bolgheri, Toscana</i>	5500.-
2021 Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri <i>Bolgheri, Toscana</i>	5900.-

SPANIEN

2022 Arizcuren Monte Gatún <i>Rioja</i>	850.-
2021 Bodegas Exeo Cifras Garnacha <i>Rioja</i>	840.-
2020 O Cabalin Mencía-Garnacha Tintorera <i>Valdeorras, Galicien</i>	1000.-

ÖVRIGA VÄRLDEN

2022 Weingut am Schlipf Schneider Spätburgunder "Vom Kalkstein" <i>Baden, Tyskland</i>	875.-
--	--------------

