

Förrätter

Rödbets- & kikärttoast 85:-

Rödbetshummus, rostade kikärter örtmajonnäs & syrad lök serveras på rostat levanbröd

Moules marinières halv 95:- hel 190:-

12st/24st blåmusslor kokta i vittvin, grädd, schalottenlök, vitlök & gräslök serveras med rostat bröd

Liten Bouillabaisse 95:-

Klassisk fisksoppa med torsk & räkor serveras med krutonger & vitlöksmajonnäs

Brunkullans tartar 125:-

80g hackat innanlår med rödbetor, kapris, rödlök, friterad jordärtskocka & tryffelmajonnäs

Hasselbackspotatis & sikrom 135:-

Friterad hasselbackspotatis serveras med sikrom, citroncrémé & syrad rödlök

På sidan

Ostgratinerat vitlöksbröd 75:-

Pommes frites 35:-

Sötpotatispommes 40:-

Grön sallad 35:-

Vitlöksmajonnäs 30:-

Bearnaisesås 30:-

Harissamajonnäs 30:-

Rödvinsås 30:-

Tryffelmajonnäs 30:-

Obs vid allergier?

Fråga oss så hjälper vi dig.

Huvudrätter

Rödbetstartar 155:-

Rostade rödbetor med schalottenlöksojla, picklad rättika, svart quinoa & örtmajonnäs

Gnocchi 185:-

Serveras i kantarellsås med stekt svamp & sidfläsk från Änge chark

Husets burgare 195:-

160g högrevsburgare med rökt cheddarost, tryffelmajonnäs, syrad lök, sallad, tomat, & pommes frites

Lammytterfilé 255:-

Ört- & vitlöksmarinerat lamm serveras med Pomme Anna, rödbetsmajonnäs, gremolata & rödbetor

300g Ryggbiff med kappa 285:-

Serveras med hasselbackspotatis & rödvinsås

Torskrygg 295:-

Smörstekt torsk med Pomme Anna, syrade kantareller, sidfläsk & rödvinsås

Halloumi-burgare 185:-

Stekt halloumiost serveras med harissamajonnäs, syrad rödlök, sallad & tomat serveras med pommes frites

Plat du jour (Dagens rätt)

Ny rätt varje dag, fråga er servitör efter dagens rätt & pris
(limiterat antal)

Dessert

En kula husets sorbet eller glass 45:-

fråga er servitör efter kvällens smak

En bit tryffel 45:-

Husets egengjorda chokladtryffel

Choklad- & fudge kaka 85:-

med popcornglass, kolasås & riven tonkaböna

Klassisk crémé brûlée 85:-

BRUNKULLAN

◆ BRASSERIE ◆

Coors light	62:-
Miller	62:-
Heineken	62:-
Sol	62:-
Sitting bulldog I.P.A	89:-
Ship full of I.P.A	79:-
Newcastle brown ale	79:-
Jämtlands Bryggeri	89:-
(Fråga din servitör efter månadens sort)	
Revsunds Brewery	98:-
(Fråga din servitör efter månadens sort)	

ÖL PÅ FLASKA 50CL

Mariestads export	79:-
Paulaner hefe weissbier	89:-

CIDER & BREEZERS

Briska päron	62:-
Briska hallon & vinbär	62:-
Kiviks ekologiska fläder	79:-
Bacardi breezer	82:-

ALKOHOLFRITT

Coca-cola/Sprite/Fanta	29:-
Apelsinjuice	35:-
Loka	29:-
Alkoholritt vin	45:-/GL
Mariestads alkoholfri	40:-
Alkoholfri I.P.A	45:-
Briska cider	40:-

ÖL PÅ FAT

40CL/50CL	
Norrlands guld	62:-/72:-
Mellerud eko pilsner	58:-/68:-
Starobrno lager	68:-/78:-
Sleepy bulldog pale ale	76:-/86:-

ÖL PÅ FLASKA 33CL

Melleruds pilsner	62:-
-------------------	------

VITT VIN

GL/FL	
La Croix St Pierre blanc	89:-/359:-
Frankrike, Chardonnay, Sauvignon blanc	
Gisen Estate eko	119:-/479:-
Nya Zeeland, Sauvignon blanc	
Cono sur single vineyard	129:-/519:-
Chile, Riesling	
Domaine Louis Moreau Chablis	599:-
Frankrike, Chardonnay	

RÖTT VIN	GL/FL
La Croix St Pierre rouge	89:-/359:-
<i>Frankrike, Merlot, Syrah</i>	
Plan B!	109:-/439:-
<i>Australien, Shiraz, Tempranillo</i>	
Secret de lunes pinot noir eko	109:-/439:-
<i>Frankrike, Pinot noir</i>	
Raimat bora garnatxa Eko	119:-/479:-
<i>Spanien, Garnacha</i>	
Pagus bisano ripasso	119:-/479:-
<i>Italien, Corvina, Rondinella, Corvinone</i>	
Ghost pines Zinfandel	129:-/519:-
<i>USA, Zinfandel</i>	
El Esteco Malbec	139:-/559:-
<i>Argentina, Malbec</i>	

ROSÉ & MOUSSERANDE	GL/FL
La Croix St Pierre rosé	89:-/359:-
<i>Frankrike, Cinsault, Grenache</i>	
Bach extrisimo Cava	89:-/469:-
<i>Spanien, Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	
Prosecco Treviso brut eko	89:-/469:-
<i>Italien, Glera</i>	
Philipponnat royal reserve	695:-
<i>Frankrike, Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>	

BRUNKULLAN
◆BRASSERIE◆