

<p>Frågor om allergier? Prata med oss, så hjälper vi Dig</p>	<p><b>Varmt välkommen upp till vår upplevelseafton</b></p>	<p><b>BUBBEL</b> Ett glas prosecco innan maten - 144 - Ett glas Demoiselle champagne - 179 -</p>
<p><b>SNÖGUBBENS FONDUE KLASSIKER</b></p>	<p><b>FONDUE PÅ OXFILE</b> 599 Oxfile och kvällens urval av grönsaker, som Du själv tillagar vid bordet i vår mustiga rödvinsbuljong. Till detta serveras en stor tillbehörsbuffé med såser, sallader och potatis Addera en extra portion oxfile +100</p> <p><b>VEGANSK FONDUE</b> 599 Veganskt alternativ och kvällens urval av grönsaker, som Du själv tillagar vid bordet i vår mustiga svamp och grönsaksbuljong. Till detta serveras en stor tillbehörsbuffé med såser, sallader och potatis.</p>	<p><b>STARTA KVÄLLEN MED EN FÖRDRINK</b></p> <p><b>SE VÅR DRYCKES MENY</b></p>
<p><b>FÖRRÄTTER</b></p>	<p>Även Du som väljer vår fondue, kanske vill börja kvällen med en förrätt?</p> <p><b>TOAST SKAGEN</b> 179 På smörstekt brioche, toppad med citron och dill</p> <p><b>OXFILECARPACCIO</b> 189 Syltad silverlök, flagad Gammelknas, riven balsamico, granskottsolja och rostade solrosfrön Vegetariskt alt: Rödbetscarpaccio</p>	<p><b>BARNENS FAVORITER</b> 189</p>
<p><b>VARM RÄTTER</b></p> <p><b>SKAPA DIN EGEN 2 RÄTTERS MENY</b> 699</p> <p>Välj Din favoritförrätt ovan och kombinera med en varmrätt</p>	<p>Kombinera Ditt förrättsval med någon av följande huvudrätter:</p> <p><b>SNÖGUBBENS KLASSISKA SCHNITZEL</b> En riktigt stor och krispig fläkschnitzel med vispat brynt smör, rödvinsås, citron, bärkapris och pommes frites Extra guldkant - béarnaise +20</p> <p><b>VARM GETOSTSALLAD</b> Friterad getost, mixsallad, cocktailtomater, hallonvinegrette, hassel- och valnötter</p>	<p>För alla mellan 3-12 år</p> <p><b>FONDUE</b> Oxfile eller korv och köttbullar samt tillbehörsbuffé</p> <p><b>HAMBURGARE</b> 100 gr smashed burger, med sallad, tomat, lök, dressing samt pommes frites. Allt på sidan av <i>Lägg till ost +10</i></p>
<p><b>DESSERT</b></p>	<p><b>CHOKLADCHEESECAKE</b> 149 Med chokladsås, myntasirap och färska bär</p> <p><b>CRÈME BRÛLÉE</b> 129 Klassiker som serveras med hjortronsylt</p> <p><b>CHOKLADFONDUE</b> 145 Med godis från Cloetta, exotiska frukter och maränger</p>	<p><b>PANNKAKOR</b> Hemgjord jordgubbssylt, grädd och florsocker</p>