

Les Aperitifs

09 Hatt et Söner Champagne BdB...145
Prosecco / Spumante.....100
Wienercaféets Bellini...145
Aperol Spritz.....135

Varmrätter

Sallad chevré chaud 185

Honungsgratinerad getost med valnötter, krutonger, blandsallad och färska bär
Honey gratinated goat cheese with walnuts, mixed salad and fresh berries

Räksallad "Grand Cru" 235

Handpillade räkor, ägg, tomat, champinjon, gurka, blandsallad och Rhode Island dressing
Mixed lettuce, radishes and carrots served with shrimp, egg, tomato, mushrooms, cucumber and a classic Rhode Island dressing

Viltköttbullar 195

Enbärsgräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka
Game meatballs with juniper berry cream sauce, potato puré, lingon berries and pickled cucumber

Vegetarisk lasagne 185

Mustig tomatsås gjord på kikärter varvad med glutenfria lasagneplattor och béchamelsås serveras med parmesan och rucola
Vegetarian glutenfree lasagna of savory chickpea sauce, served with parmesan, tomato sauce and salad

Oxkind 225

Rödvinbräserverad med champinjoner, rökt sidfläsk och smälök serveras med potatis puré och rödvinsås
Red wine braised Oxcheek, mushrooms, smoked pork belly, onion and potato puré served with red wine sauce

Ångad torsk 255

Serveras med ägg, räkor, pepparrot och brynt smör
Poached Cod with shrimps, egg, horseradish, potato and burnt butter

Hängmörad biff 295

Serveras med rödvinssmör, bakad tomat, haricotsverts och bacon samt pommes frites
Sirloin Steak with red wine butter, roasted cocktail tomatos, green beans, smoked pork belly and french fries

Wienerschnitzel 225

Kalvschnitzel med citron, kapris och sardeller. Serveras med stekt Gotlandspotatis och rödvinsås
Veal schnitzel with lemon, anchovies and capers served with pommes risolee and red wine sauce

WIENER CAFÉET

ANNO 1904

Les Plats du Jour

Wieners gästsmörrebröd 115

Our smörrebröd of the month

Dagens klassiker 169

Dagens franska eller svenska husmanskost
Our traditional daily special

Dagens vegetariska soppa 139

Our daily vegetarian soup

Smörrebröd & förrätter

Vårt nybakade Danska rågröd med smör är Wiener Caféets hyllning till denna skandinaviska tradition. Beställ en för smakens skull - två för att njuta som mellanrätt - tre för att skapa din egen Smörebröd "Deluxe"

Kyckling och tryffel 135

Kyckling, majonnäs, kål, tryffel och parmesan
Chicken, mayonnaise, cabbage, truffle and parmesan

Friterad rödspätta 85

Remoulad, sallad, picklad rödlök och örter
Deep fried plaice, remoulad sauce, onions and dill

Inkokt svartrot med rökt tångcaviar 85

Sallad, gräddfil, potatiships, örter
Butter poached black-root with smoked sea-weed caviar, sour cream and potatochips

Gravad lax 95

Potatis, hovmästarsås, dill
Cured salmon, mustard sauce, potatoes, and dill

Ugnsbakad leverpastej 85

Bacon, portvins gelé, cornichons och krasse
Baked liver pâté, portwine jelly, pickled cucumber and cress

Gubbröra 95

Ägg, ansjovis, kaviar, lök och äggula
Anjovis, egg, smoked kaviar, onion, egg yolk and rye bread

Skagen 135/185

Handpillade räkor i majonnäs, dill och pepparrot, mörkt hembakat bröd och löjrom
Swedish shrimp in mayonnaise and dill, homemade dark bread, crisp lettuce and vendace roe

Löjrom 225

Råraka, syrad gräddde, rödlök och örter
Vendace roe with potato cake, sour cream, red onion and herbs

Mellanrätter

Chark och ostbricka 195

Utvalda charkuterier och ostar, grönsaker, krutonger och oliver
Hand picked cold cuts and cheese with vegetables, crutons and olives

Crouge madame 155

Rostad brioche med vinkoktskinka, comté, Sauce Mornay, stekt ägg och pommes frites
Toasted brioche with ham, Comté, sauce Mornay fried egg and french fries

Ägg Royal 169

Pocherat ägg, spenat, kallrökt lax och hollandaise
Poached egg, spinach, salmon and hollandaise sauce on our own toast, served with fried potatoes

Ägg Benedict 159

Pocherat ägg, spenat, vinkoktskinka och hollandaise
Poached egg, spinach, ham and hollandaise sauce on our own toast, served with fried potatoes

BLT sandwich 175

Rostad levain, bacon, sallad, tomat, majonnäs och pommes frites
Levain bread, bacon, lettuce, tomato, fried egg mayonnaise and french fries

Quiche Lorraine 159

Hantverksmässigt bakad paj med rökt sidfläsk, smörkokt purjolök, emmentalerost och sallad
Quiche filled with bacon, leek and emmental cheese, served with a side salad

Västerbottenost paj 169/249

Hantverksmässigt bakad paj med västerbottenost från Burträsk serveras med sallad. Tillägg med 30 gram löjrom!
Traditional Swedish Quiche with Västerbotten-cheese from Burträsk served with house sallad Add 30grams Vendace roe!

Galette au Roquefort 145

Bovete crêpe med spenat och Roquefort, rostade valnötter och sallad
Buckwheat crêpe with spinach and Roquefort cheese walnuts and sallad

Omelett Français 169

Klassisk fransk omelett med räkstuvning
Classic French omelett with comté cheese and shrimps in white wine sauce

Extra rökt lax 35 kr - extra skinka 25 kr
Extra smoked salmon 35 kr - extra ham 25 kr

Biblioteksgatan 6-8
cafe@wienercafeet.com
08-684 238 150