

Les Aperitifs

André Clouet, Brut Depuis 1741.....145
Prosecco / Spumante.....100
Wienercaféets Bellini...145
Aperol Spritz.....135

Smörrebröd & förrätter

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

Kyckling och tryffel 135

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

Friterad rödspätta 95

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

Smashed avokado 125

Krossad avocado med smörstekt levain, chili, rostad lök, örter och pocherat ägg
Smashed avocado with fried levain, chili, roasted onions and poached egg

Gravad lax 95

Potatis, hovmästarsås, dill och syrat senapsfrö
Cured salmon, mustard sauce, potatoes, and dill

Lantpaté 95

Knaperstekt bacon, cornichons, cumberlandsås och rostad lök
Pâté with crispy bacon, cornichons, cumberlandsauce and roasted onions

Toast skagen 175/235

Handpillade räkor i majonnäs, dill och pepparrot, serveras med lårrom och smörstekt bröd
Swedish shrimp in mayonnaise with dill and horseradish, vendace roe and butter fried bread



WIENER CAFÉET

ANNO 1904

Mellanrätter

Egg Royal 179

Pocherat ägg, spenat, kallrökt lax, hollandaise på toastbröd och pommes risolée
Poached egg, spinach, salmon and hollandaise sauce on our own toast, served with pommes rissolée

Egg Benedict 169

Pocherat ägg, spenat, vinkokt skinka, hollandaise på toastbröd och pommes risolée
Poached egg, spinach, ham and hollandaise sauce on our own toast, served with pommes rissolée

Quiche Lorraine 159

Hantverkermässigt bakad paj med rökt sidfläsk, smörkokt purjolök, ost och sallad
Quiche filled with smoked pork belly and cheese served with a side salad

Galette au Roquefort 145

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

Omelett Français 169

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

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

Croque Monsieur 145

Skinka, comté och dijon serveras med sallad och dijonnaise
Ham, comté, dijon served with mixed salad and dijonnaise

HAR DU ALLERGIER, PRATA MED DIN SERVITÖR!
ALLERGIC? SPEAK WITH YOUR WAITER!

@WIENERCAFEET_ANNO1904 #WIENERCAFEET

Les Plats du Jour

Dagens paj 159
Our daily quiche

Dagens klassiker 169
Our traditional daily special

Dagens soppa 145
Our soup of the day

Varmrätter

Sallad Chevré Chaud 195

Höningsgratinerad 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, cocktailtomat, champinjon, avokado, blandsallad och Rhode Island dressing
Mixed lettuce, shrimp, egg, summer vegetables, mushrooms, and classic Rhode Island dressing

Caesarsallad 225

Örtbakad kyckling, bacon, hyvlad parmesan, krutonger och rödlöksringar
Herb baked chicken, bacon, parmegiano, crutons

Hamburgare på kalv från Öster Vrenninge med Svarta Sara 205

mjölksyrad coleslaw, bacon, tomat och sallad samt rökt ketchup och pommes frites
Veal burger from Öster Vrenninge with cole slaw, cheese, tomato, salad, smoked ketchup and french fries

Wienercaféets fisk och skaldjursgryta 225

Med lax, torsk och skaldjur.
Serveras med aioli, parmesan och krutonger
Fish soup with salmon, cod, mussels, shrimp, aioli, parmesan and crutons

Gnocchi 185

Potatisgnocchi med råstekt pumpa, svartkål, parmesan och pistou
Potato gnocchi, fried pumpkin, cabbage, parmesan and pistou

Viltköttbullar 215

Enbärsgräddsås, potatispuré samt rörda lingon och inlagd gurka
Meatballs of game with juniper cream sauce, mash potato, lingonberries and pickled cucumber

Wienerschnitzel 245

Kalvschnitzel med citron, kapris, sardeller och ärtor.
Serveras med pommes rissolée och rödvinssås
Veal schnitzel with lemon, capers, anchovies and peas, served with pommes rissolée and red wine sauce