

Behövs översättning?
Skanna QR-koden.



Välkommen i "ANNO 1800"

"ANNO" har varit en trivsamt plats för lokalbefolkningen, semesterfirare och dagsturister sedan 1986. Mat av god kvalitet, läckra drycker och gemytlighet är formeln för njutning för gäster på vår restaurang. När vi väljer våra rätter och drycker är smak, kvalitet och kärlek till mat avgörande.

Njut av våra fisk- och köttretter, samt det vegetariska och veganska utbudet, i en mysig atmosfär.

Hemgjorda lemonader, nyttappad fatöl, kärleksfullt utvalda viner och sprit, men även kaffe från vår egen rostning gör din kväll hos oss unik.

När vädret är bra välkomnar vi dig varmt till vår solterrass, där du kan avsluta en mysig sommardag och se en oförglömlig solnedgång över insjön.

Vi ser fram emot att se dig i "ANNO 1800".

Familjen Stolpe och deras team

När vi valde ut våra rätter försökte vi tillgodose våra gästers önskemål. Vi tar gärna emot särskilda önskemål (t.ex. matintoleranser, mindre portioner etc.) och försöker implementera dem. Ibland innebär det dock kostnader som vi måste föra över på kunden.

Mat

Är du vår normala
För stora portioner?

**Fråga oss gärna
mindre portioner.**

Vi erbjuder dig också
gärna en för många rätter
mindre portioner.

Förrätter - för den lilla aptiten

Agatsniglar	8.00
med fina tärnade grönsaker i örtsmör, med färskt bröd	
Matjesfilé på brunt bröd med salladsgarnering	9.00
Fyra kungsräkor	15.50
med fina grönsaksremсор stekta i vitlök, serverad med färskt bröd	
Kustplattor	22.00
färsk rökt lax med pepparrot, kungsräkor stekt i vitlöksolja, matjesfilé i husmorsstil & marinerade Nordsjökrabbor, med färskt bröd med kustsmör	
nötcarpaccio	16.00
med rakad parmesan	
Skål med oliver och färskt bröd  vegan	6.00
Osttärningar, oliver & färskt bröd 	11.00
Liten blandad sallad 	5,50
med yoghurt dressing eller vinägrett	
Hummus dip  vegan	10.00
med grönsaksstavar & färskt bröd	
Örtbaguette 	2,50
gratinerad med örtsmör	
Örtbaguette 	3.00
bakade med örtsmör och ost	

Priser för mat och dryck i €, inklusive 19% moms.

 vegetarisk · Råd och en detaljerad lista över allergener/tillsatser kan fås från vår servicepersonal på begäran.

Sked tur

tomatsoppa  **8.00**
med gräddtoppning


Löksoppa "fransk stil"  **8.00**
gratinerad med ost

Fin pepparrot grönsakssoppa **8.00**
med rostbiffstrips

Fisksoppa "Heiligenhafen style" **9.00**
med färska grönsaker

Glad grön

Liten blandad sallad*  **5,50**

Stor blandad sallad*  **9.00**

Variera salladen med... ..**Tonfisk,**

oliver & herderost ...fyra **16.00**

kungsräkor **19.00**

...rökt lax **18.00**

...stekt i curry **16.00**

**Kyckling remsor &
färska frukter**

...Biffstrips & svamp **18.00**


**...stekta grönsaker &
Oliver (vitlök)** **16.00**


* Sallad garnera med rädisa groddar

Glad utan kött

Chili sin carne  **vegan** **11.00**
med sojafärs, jalapeños & tortillachips

Grönsaksgrilletta  **vegan** **13.50**
med hemmagjord thailändsk chilidip, pommes
eller stekt potatis och en sallad till

Fisk från fältet  **vegan** **16.00**
med hemgjord aioli, pommes eller
stekt potatis & tillbehörsallad

köttbulle  **vegan** **16.00**
med hemmagjord thailändsk chilidip, pommes
eller stekt potatis och en sallad till

Vegetarisk grönsaksgryta  **13.00**
med vitlök & oliver, serverad med örtbodyggette

Färsk hemgjord stekt potatis 8.00 med 3
stekta ägg

även vegetariskt på begäran

Välj gärna mellan vår med din sallad **hemgjorda dressingar, yoghurt eller vinägrett.**
Eller skapa din egen dressing **Olja & vinägring från Demeters oljekvarn**
Solling. Alla sallader ingår **ugnsvarm örtbodyggettes** serveras.

Färskt från grillen – nötkött, fläsk & lamm

Godsaker från Ostholstein

Vi serverar våra grillrätter och delikatesser från Ostholstein **hemlagad, nystekt potatis med bacon & lökellerläckra pommes frites.**

Bifftallrik, ca 220g 25.00

3 små biffar med thailändsk chilisås

Rumpstek, ca 250g 29.00

med hemgjort örtsmör

Rumpstek, ca 250g 32.00

med hemgjort örtsmör, bräserad lök och svamp

grillplatta 29.00

Rumpstek, fläskfilé & lammstek på svampsås

Lammbiff, ca 220g med 27.00

hemgjort örtsmör

Hur kan vi servera din biff?

Rå, mellan eller genomstekt?

fläskfiléer 27.00

med färsk svamp i pepparsås

köttbullar(Nötkött & fläsk) på 16.00

pepparsås

Hemlagat surt kött med 17.00
remouladsås

”stekt potatisförhållande” 21.00

Rostbiff, sill, surt kött, med remouladsås

”ANNO” rostbiff 21.00

stekt rosa, med remouladsås

Bakben av vallängslamm bräserad 24.00

i grönsaksrosmarinsås

Fläskschnitzel, ca 300g 16.00

panerad, med limesmör

Kycklingschnitzel, ca 200g 15.00

panerad, med limesmör

Den där saken saknas fortfarande

Extra?

Örtbaguette 2,50

Örtbaguettegratinerad med ost 3.00

Stekta grönsaker 4.00

spenat 4.00

Två stekta ägg 4.00

Bräserad lök 4.00

och/eller svamp 4.00

svampsås 3.00

Paprika eller senap 2,50

hollandaisesås 2,50

Helt enkelt nordiskt – Fiskrätter

Matjes filé(3 bitar)- **“typ hemmafru”** 17.00
med äppel- och löksås

Kungsfilé 22.00
stekt, på senapssås

torskfilé(Torsk) 24.00
på bladspenat med citronörtssmör

Fiskare omelett 24.00
fylld med sejtärning och stekt potatis,
Nordsjökrabbor, med senapssås

Fiskfilétallrik “ANNO 1800” 27.00
med olika stekta fiskfiléer på en fond av
grönsaker och vitlök

Nordisk rödspätta, ca 500g ...
med bacontärningar 26.00

... med Nordsjökrabbor 31.00

Vi serverar fiskrätter som tillbehör
**hemlagad, nystekt potatis
med bacon & lök.**

Nya Zeeland gröna skalmusslor med 15.00
vitlöksgrönsaker &
Bakad ost, serverad med färskt bröd

För vår Lütten

pommes frites  3,50

Friterade fiskfingrar 7.00

Liten panerad fläskschnitzel 8.00

Nürnberg bratwurst 6.00

köttbullar(Nötkött och fläsk) 7.00
med tomatsås

Alla barnmåltider valfritt med vår
**hemlagad, nystekt potatis med bacon &
lökel****Pommes frites.**

Söt & läcker

Två kulor bourbon vaniljglass 7.00
med varma körsbär & grädde

Holstein "Red Grit" med 8.00
ägnock eller grädde

Apple Crumble 7,50
med 1 skopa bourbon vaniljglass

Traiteur de Paris 7,50
Chokladkaka med ett flytande centrum
och 1 skopa bourbon vaniljglass

Kall hund 7,50
med 1 skopa bourbon vaniljglass
– vår klassiker från 70-talet –
(innehåller små mängder alkohol)

Varm rispudding 4,50
med kanel och socker

Priser för mat och dryck i €, inklusive 19% moms.

 vegetarisk · Råd och en detaljerad lista över allergener/tillsatser kan fås från vår servicepersonal på begäran.

drycker

Fatöl

König Pilsener	0,25 l	3, 10
	0,4L	4, 70
	0,5 L	5,90
Schneider Hefeweizen	0,3 L	3, 70
	0,5 L	5,90
Alster vatten	0,25 l	3, 10
	0,4L	4, 70
	0,5 L	5,90
Guinness	0,4L	4,90
	Guinness hamn	0,4L 5,90

Alkoholfri öl

König Pilsener alkoholfri	0,33 L	3, 10
Schneider vete alkoholfri	0,5 L	5,90
Flensburg maltöl	0,33 L	3,90

Alkoholfri

Warder Pearl Bordsvatten Naturligt tyst eller klassiskt luftig	0,5 L	3,50
Viva con Agua högt eller tyst	0,75 l	6.00
olika fruktspritsare Naturligt grumligt äpple, passionsfrukt, rabarber el mörk vinbär spritzer	0,4L	4,50
olika fruktjuicer & nektarer Äpple, apelsin, passionsfrukt, rabarber, mörka vinbär	0,3 L	3,50
Schweppes Bitter citron, tonic vatten, ginger ale	0,2L	3,50
Koks, Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,33 L	3,50
Koks	0,2L	2,50
Hemlagad lemonad Lime-mint, apelsin-ingefära, gurka-fläder, Vattenmelon-Lime	0,4L	6.00

Priser för mat och dryck i €, inklusive 19% moms.

🌱 vegetarisk · Råd och en detaljerad lista över allergener/tillsatser kan fås från vår servicepersonal på begäran.

Aperitif

LUSTAU Gissa Blanco	15 %	5 cl	5.00
LUSTAU Gissa Rojo	15 %	5 cl	5.00
LUSTAU Sherry medium	15 %	5 cl	5.00
LUSTAU Sherry fino	15 %	5 cl	5.00
RAMOS PINTO			
Porto Ruby	19,5 %	5 cl	5.00
Campari	25 %	4 cl	5.00

Långa drinkar Mängd sprit: ca 4 cl

Martini Vibrante(alkoholfri)	0,3 L	7,50
Aperol Spritz	0,3 L	7,50
Campari apelsinjuice	0,3 L	7,50
Lillet Wildberry	0,3 L	7,50
Havanna Cola	0,3 L	7,50
Bacardi Cola	0,3 L	7,50
Whisky Cola Bourbon eller Scotch	0,3 L	7,50
Vodka-Bitter citron	0,3 L	7,50
Gordons gin och tonic	0,3 L	7,50
Hendricks gin och tonic	0,3 L	9,50

sprit

Bismarck korn	38 %	2 cl	2,50
Helbing kummin	35 %	2 cl	2,50
Jubileumsakvavit	42 %	2 cl	3,50
Aquavit linje	41,5 %	2 cl	3,50
maltesiska	40 %	2 cl	3.00
OUZO	40 %	2 cl	2,50
Sambuca	38 %	2 cl	3,50
Baileys	17 %	3 cl	4.00
Frangelico	20 %	3 cl	4.00
Palo	30 %	3 cl	4.00
vodka	37,5 %	2 cl	3.00
Ricard	45 %	3 cl	4.00
Drambuie	40 %	3 cl	4.00
Gordons Gin	37,5 %	3 cl	5.00
Hendricks Gin	44 %	3 cl	6.00
Monkey 47 Gin	47 %	3 cl	8,50
Jack Daniels(Bourbon)	40 %	4 cl	5.00
Talisker(single malt)	45,8 %	4 cl	6,50
Chivas Regal(skotsk)	40 %	4 cl	6,50
Ballantines(skotsk)	40 %	4 cl	5,50
1800 Añejo Tequila Reserva (100 % agave)	38 %	3 cl	6.00
Tequila Montezuma vit	40 %	3 cl	4.00
Ron Zacapa 23 Gran Res.	40 %	3 cl	9,50
Havana Club 7 år	40 %	4 cl	7.00
Havana Club 3 år	40 %	4 cl	5.00
Bacardi White	37,5 %	4 cl	5.00
Jaegermeister	35 %	2 cl	3.00
Underberg	44 %	2 cl	3,50
Fernet Branca	38 %	3 cl	4.00
Branca Mentha	30 %	3 cl	4.00
Gammel Dansk	38 %	3 cl	4.00
Ramazotti	30 %	4 cl	4.00
Averna	29,5 %	4 cl	4.00

De "bittra" innehåller färgämnen.

Matsmältningsorgan

SPÖKE			
av fruktträdgårdar	38 %	3 cl	3,50
NONINO Grappa Optima			
Fat lagrad	41 %	3 cl	5,50
SKIVA			
Vildhallonsprit	41 %	3 cl	5,50
Williams päron	40 %	3 cl	5,50
myrpäron	40 %	3 cl	5,50
aprikos	40 %	3 cl	5,50
Ginger Royal	40 %	3 cl	6,50
Walnutler	40 %	3 cl	6,50
Surkörsbär surkörsbär	22 %	3 cl	4,50
Luuy	28 %	3 cl	4,50
Hennessy	40 %	3 cl	7.00
Carlos I	40 %	3 cl	7.00
Calvados	40 %	3 cl	5.00

Varm

Kaffe crema	3,50
espresso helt enkelt	2,50
espresso dubbel	4.00
Espresso macchiato	3.00
Affogato al kaffe	4.00
cappuccino	4.00
latte macchiato	4.00

Från råkaffe till kaffe i koppen.

För kärleken till nöje och socialt ansvar hämtar vi våra gröna kaffebönor från **Rättvisemärkt plantager från hela världen**. Dessa är gjorda med passion och individuellt utvecklade recept **stekt av oss själva**.

kakao	3,50
Vinmakares glögg bara vid jul Rom	4,50
Grog	4,50
Apple punch	3.00
Apple punch med 2 cl Calvados	5.00
te	3,50
olika sorter (Svart, örter, frukt)	
Färskt te	3,50
Mynta och/eller ingefära	

Viner

Vi kombinerar njutning och passion när det kommer till vin! Låt dig skämmas bort med utmärkta tyska och internationella viner, varav de flesta serveras på glas, samt en utvald meny med mousserande vin och champagne.

Vi ger dig gärna råd – det finns mycket att upptäcka!

Med varje flaska vin(0,75 l) får du en flaska (0,5 l) av oss **in-house vatten** **Warder Pearl**självklat tyst eller klassiskt luftigt.

Rariteter/specialiteter

Vin är en levande mat som ger oss mycket glädje.

Följ med oss på en spännande resa in i vinets värld!

Nyhet: alkoholfria viner & mousserande vin från Oddbird

Chardonnay

Domaine de la Prade, Göteborg, Sverige

En krispig, alkoholfri Chardonnay från Languedoc-Roussillon med milda citrusfrukter och äpple, med en ton av päron och en rund smörig ton.

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 l **32.00**

Merlot Shiraz

Domaine de la Prade, Göteborg, Sverige

En ungdomlig, fyllig cuvée av Merlot och Shiraz från Languedoc-Roussillon med fruktiga intryck av björnbär och körsbär, med en lätt inslag av karamell.

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 l **32.00**

Rosé mousserande vin

Domaine de la Prade, Göteborg, Sverige

Den "konstiga fågeln" – befriad från alkohol, men på inget sätt en spoilsport. Tvärtom imponerar det mousserande vinet med sin friskhet och intensiva frukt.

0,15 l **8.00**
0,75 l **39.00**

Gnistrande

Glittrande kull

Schlumberger Sektkellerei, Österrike

En ren årgångsspecialitet som mognar i flaska enligt "Méthode Traditionale" i minst 18 månader och sedan skakas för hand. Klargula, gröna reflektioner, uppfriskande aprikosdoft, en gnistrande, behaglig eftersmak.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39.00**

Rosé secco

Schlumberger Sektkellerei, Österrike

Ett extravagant mousserande rosévin av en ny stil, hallonröd färg, fint mousserande, doftande, fruktintensiv, aromatisk bukett av hallon, jordgubbar och rosor, balanserad och med en fin perlage.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39.00**

Crémant Brut

Ackerman, Loire, Frankrike

Ett ljusgult mousserande vin med subtila guldtoner. Dofter av päron och torkade aprikoser. Komplex med frisk syra.

0,15 l **8.00**

0,75 l **39.00**

Champagne Brut Premier

Louis Roederer Champagnekällare, Frankrike

Klargul med gröna reflektioner, fint gnistrande, delikat kryddig doft av persikor, äpplen, grapefrukt och fräsch brioche, elegant mogen fruktfyllighet, livlig syra, smickrande struktur, stilren.

0,75 l **99,00**

vitt vinTyskland

Vinspritsare

0,2L **5,50**

Grå Bourgogne

Baron von Gleichenstein, Baden

Fräsch ljusgul med gröna reflektioner, häftig doft av hasselnötter, ljusa blommor och melon. En livlig Pinot Gris med stimulerande syra, en drickbar natur och en fin eftersmak.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

1,0 L **38.00**

Riesling - torr

Prins Salm, Rheinhessen

Gul färg, glänsande, intensivt fruktig bukett med cassis, mogna aprikoser, persikor och delikata blommiga inslag. I gommen är den saftig, lätt med mycket frukt och fina mineraltoner.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

Riesling - fruktig söt

Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Med endast 9,5 % alkohol har Homage à Luise vad som krävs för att vara "Everybody's Darling". Fräscht i gommen som gröna äpplen med mogen grapefrukt, ett fascinerande frukt-syra-samspel med förförisk restsötma.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

Pinot Blanc – torr Greve
Neipperg, Württemberg

Fin doft av äpple och päron, med en subtil mineralton. Burgundisk elegant med delikat smältning och fin frukt, det garanterar ett fantastiskt drickflöde!

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 **32.00**

vitt vinÖsterrike

Gröna Valtellina

Gerhard Markowitsch, Carnuntum

Ljusa gröngula, friska aromer av äpplen, vingårdspersikor och en liten antydning av nötaktiga toner. Okomplicerad, full av frukt och ett delikat bett.

0,2L **11.00**
0,5 L **25.00**
0,75 **35.00**

Väntar på Tom

Rennersistas, sjön Neusiedl

Ofinad & ofiltrerad, DEMETER –Cuvéen

60 % Chardonnay och 40 % Pinot Blanc visar sig som bäst: delikat kryddig med en lätt inslag av trä, en hint av apelsinzest och physalis. I avslutningen kan du smaka ananas – knaprig och fräsch.

0,75 **39.00**

vitt vinItalien

Lugana Folar

Carlo Santi, Veneto

Strålande, klargul med gyllene reflektioner. Fräscha, attraktiva komplexa aromer med en delikat inslag av mandel stärker gommen med en delikat eftersmak av färsk frukt.

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 **32.00**

Friulano (Friuli Isonzo) – torr

Azienda Agricola Lorenzon, Friuli-Venezia Giulia

Den inhemska druvsorten för vitvin i norra Italien producerar guldgula viner. Det doftar mogna äpplen, päron och rostade valnötter. Underbart mild och blommig i gommen. Våldigt spännande!

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 **32.00**

Brezza Bianco – halvtorr

Lungarotti, Umbrien

En balanserad cuvée av Chardonnay, Pinot Grigio och Grechetto. Halmgul med grönaktiga reflektioner i glaset. Dofter av persika och grönt äpple med blommiga inslag utvecklas i näsan. En härlig vardagsföljare, inte minst på grund av den behagliga syrastrukturen och fräschören. Harmoniskt enastående

Passar till carpaccio, men även till fiskrätter.

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 **32.00**

vitt vin Frankrike

Pinot Blanc (Aligote)

Joseph Drouhin, Bourgogne

Ljus grön-gul, mineraldriven doft av citrusfrukter och grapefrukt, mycket bra balans mellan surhet och mineralitet.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

Sauvignon Blanc (Sancerre)

Domaine de la Poussie, Loire

Bleggul med silverreflexer. Intensiv, aromatisk bukett med mogna persikor, fina blommiga aromer och nyanser av citrusfrukter. Underbart krämig, mineraliteten ger ännu mer komplexitet. Eftersmaken är intensiv och lång.

0,75 l **50.00**

chablis

Joseph Drouhin, Bourgogne

Blek guldfärgad med grönaktiga reflektioner, dofter av citron och grapefrukt på näsan med en hint av koriander. Torr i gommen, fruktig med mineraltoner.

0,75 l **50.00**

Gewürztraminer – härlig

Domaine Schlumberger, Alsace

Glänsande guldgul med en intensiv bukett av rosenblad och papaya, kanderade frukter, lite svartpeppar. Balanserat och rasande.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

vitt vin Utomlands

Chardonnay Classic

Beringer, Kalifornien, USA

Ljus gulgrönt i glaset, det doftar vita blommor och mogna gula frukter. Livlig i gommen, fruktig, mycket harmonisk och saftig. En mycket behaglig, lätt Chardonnay med fin smältkvalitet.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

Sauvignon Blanc

Viña Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile

Ljusgrön med gula reflexer. Underbart uttrycksfulla aromer av grapefrukt, citrus och en hint av grönpeppar på näsan. Frodig, saftig och med en krämig konsistens som möter en uppfriskande finish.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

Rosévin Österrike

Väntar på Tom

Rennersistas, sjön Neusiedl

Ofinad & ofiltrerad, DEMETER –Färsk, fruktig, okomplicerad. Zweigelt från platsen Schafleiten. Hela druvor pressade direkt, jästa spontant och lagrade på full jästfällning i leramforor och träfat i 9 månader. Skaka den och drick den sedan!

0,75 l **39.00**

Rosévin Frankrike

Rosé d'Anjou (Cuvée) – halvtorr

Alliance Loire

Detta vin vill avnjutas ungt och fräscht. Mjuk tanninstruktur, smaken njuter av smaken av tranbär och jordgubbar. Dess uppfriskande syra ger vinet vitalitet.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 L **32.00**

Av Ott. Rosé (Cuvée) – torr

Domaines Ott/Louis Roederer,
Côtes de Provence

Ljus glänsande rosé. Livlig, fruktig bukett av färska bär med kryddiga inslag.

Elegant i gommen, polerad och fruktig, frisk syra, mycket harmonisk, stimulerande karaktär, bra finish.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 L **35.00**

Pinot Noir (Sancerre Rosé)

Domaine de la Poussie, Loire

Elegant rosé. Livlig, fruktig bukett av hallon och röda körsbär, uppfriskande balanserad.

0,75 L **69,00**

Rosévin Sydafrika

Tinta Barocca

Allt förlorat, Swartland

Den perfekta roséen för varma sommarkvarnar: delikat laxrosa, förföriska aromer av jordgubbar och hallon, subtila örttoner. Uppiggande, bra balans mellan fin syra, friskhet och fruktighet.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 L **35.00**

rödvin Tyskland

Pinot Noir – torr

(Oberrotweiler Eichberg) Baron
von Gleichenstein, Baden

Ungdomlig lila i glaset harmoniserar med de läckra aromerna av vilda bär och violer. En fyllig, uttrycksfull Pinot Noir (lagrad på stora träfat) gjord på mogna druvor med behagligt mjuka tanniner.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 L **32.00**

Trollinger – halvtorr Greve

Neipperg, Württemberg

Delikat lila i glaset med fina jordgubbsaccenter kompletteras av delikata jordnära aromer. Vinet resonerar länge i avslutningen. Det är så schwaben, men även resten av världen, gillar trollingaren.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 L **32.00**

rödvinÖsterrike

Zweigelt Rubin Carnuntum – torr

Gerhard Markowitsch, Carnuntum

En ren Zweigelt som presenterar sig i glaset som mörk rubinröd med violetta kanter. På näsan plommon, vinbär och surkörsbär med subtila rostade aromer. En hint av mörk choklad har en kryddig och stimulerande effekt.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

Heathland

Helmuth Renner, Neusiedlsjön

Lågsvavlig, **vegansk, ekologisk** –Cuvée av Merlot, blå Frankiska och Zweigelt – mycket elegant med härlig fräschör. Mineral, med fyllig körsbärs-plommonfrukt.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

Väntar på Tom

Rennerstas, sjön Neusiedl

Ofinad & ofiltrerad, DEMETER –Lättfotad, mycket Örtkrydda, fint fruktigt samspel av jordgubbar och surkörsbär. En fantastisk röd för varje dag. Zweigelt, Pinot Noir och Blue Cabinet.

0,75 l **39.00**

rödvinItalien

Primitivo Piluna

Monaci slott, Puglia

Mörklilaröd, flerskiktad och komplex med dofter av mogna druvor, peppar och vaniljtoner. Kraftfull, mycket strukturerad med en lång finish som påminner om sylt, mörka bär och lakrits.

0,2L **9.00**

0,5 L **20.00**

0,75 l **32.00**

Coribante Rosso Salento (Malvasia Nera di Lecce, Syrah)

Monaci slott, Puglia

Intensiv röd till violett färg. Övervägande fruktiga aromer av körsbär, hallon och fläder med en lätt mineralton. En del av de torkade druvorna lagras på ekfat i 12 månader. Detta gör den extra mjuk, komplex och aromatisk. Ett fylligt äktenskap.

0,2L **11.00**

0,5 L **25.00**

0,75 l **35.00**

Le Volte dell'Ornellaia (Merlot)

Ornellaia, Toscana

Le Volte dell'Ornellaia kombinerar Medelhavets uttrycksfullhet av överdådig, generös fyllighet med struktur och komplexitet. Den lättillgängliga stilen på Le Volte dell'Ornellaia, en blandning av Merlot, Sangiovese och Cabernet Sauvignon, speglar Ornellaias filosofi och savoir-faire.

0,75 l **69.00**

rödvinFrankrike

Côtes-du-Rhône (Grenache, Syrah)

Delas Freres, Tournon-sur-Rhone

Djupt mörkröd till violett i glaset; I näsan, intensiva, starka aromer av svarta körsbär och blåbär, delikat kryddig; fyllig och livlig i gommen. En mycket fin, balanserad, fruktig längd. Utestående!

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
1,0 L **32.00**

Lalande de Pomerol (Cuvée) Chateau de la Commanderie, Bordeaux

Ljust granatröd med mörka reflexer, buketten är komplex och intensiv, stimulerande med aromer av svarta körsbär, mörka vilda bär, russin och inslag av mörk choklad, vanilj och spår av tobak.

0,75 **169,00**

rödvinSpanien

Tempranillo

Bodegas Taron, Rioja Alta

Mörk körsbärsröd med en fruktig bukett av svarta och röda bär med delikata inslag av färska örter, vanilj och lakrits, fin syra och välintegrerade tanniner livlig avslutning.

0,2L **9.00**
0,5 L **20.00**
0,75 **32.00**

Tempranillo Rioja Crianza

Larchago, Rioja Alavesa

Djupt mörk, nästan brunröd i glaset, njuter Crianza med frodiga fruktaromer, tillsammans med subtilt kryddiga och behagligt fina rostade aromer. 12 månaders lagring i amerikansk ek och ytterligare 6 månader på flaska.

0,2L **11.00**
0,5 L **25.00**
0,75 **35.00**

rödvinPortugal

Duas Quintas Douro (Cuvée)

Ramos Pinto, Douro

Mörk röd med violetta reflexer. Mogna plommon, konserverade vilda bär och cassis kombineras med rostade aromer av tobak, choklad och kaffebönor. Rökiga, starka tanniner, bra längd. Ett portugisiskt rött vin på hög nivå!

0,2L **11.00**
0,5 L **25.00**
0,75 **35.00**

rödvinArgentina

Malbec

Andeluna Cellars, Tupungato Mendoza

Djupt mörkröd med violett glans. Dofter av svarta körsbär och björnbär med toner av mocka, mörk choklad och vanilj. En stark kropp i gommen, koncentrerade tanniner med välintegrerat trä från fransk barrique.

0,2L **11.00**
0,5 L **25.00**
0,75 **35.00**

Allergenlista

På Anno 1800 tar vi gärna hänsyn till dina allergier. Informera helt enkelt vårt serviceteam om detta så att vi kan ta hänsyn till detta vid matlagning.

Eftersom vår restaurang och våra leverantörer även bearbetar ingredienser som innehåller gluten, mjölk, ägg, selleri, jordnötter och nötter, trots all försiktighet, kan överföring av spår av dessa ämnen inte uteslutas.

Observera att trots alla kvalitetssäkringsåtgärder kan korskontaminering förekomma i restaurangverksamheten och låt vårt serviceteam veta om du har några funderingar.

Vi ger dig gärna en detaljerad lista över tillsatser om det behövs!

Matallergener:

spannmål som innehåller gluten: *t ex vete, råg, korn, havre, dinkel, kamut, emmer, einkorn, grön kärna; t ex ingår i mjöl, öl, korvprodukter eller kakor*

Kräftdjur: *t ex krabba, räkor, räkor; t ex ingår i soppor, såser eller kryddpastor*

Ägg: *t ex leckthin, (OV)-albumin; t ex ingår i majonnäs, dressing eller panering*

Fisk: *alla arter av fisk; t ex ingår i fiskextrakt, kryddpastor, såser etc.*

Jordnötter: *t ex jordnötsolja, smör; t ex ingår i bakverk eller choklad*

Soja: *t ex som miso, sojasås eller olja; t ex finns i bakverk, marinader eller kaffebräddare*

Mjolk: *Produkter som smör, ost, laktos, vassleprotein; t ex ingår i korvar, såser eller krocketter*

Nötter: *mandel, hasselnöt, valnöt, cashew, pekannöt, paranöt, pistage, macadamianöt; t ex finns i kakor, choklad eller pesto*

Selleri: *selleri, rotselleri och selleri; t ex ingår i korv, buljong eller kryddblandningar*

Senap: *t ex senapsfrön eller pulver; t ex ingår i dressingar, ketchup eller kryddblandningar*

Sesamfrön: *t ex som sesamolja, tahini; t ex finns i bakverk, falafel, marinad etc.*

Lupin: *t ex som lupinmjöl och protein; t ex ingår i vegetariska glutenfria produkter*

Svaveldioxid och sulfit: *i koncentrationer över 10 mg/kg eller 10 ml/l; t ex ingår i vin, torkad frukt, vinäger*

Blötdjur: *t ex sniglar, bläckfisk, ostron; t ex ingår i såser och asiatiska rätter*