



I huset på Norra Storgatan har det sedan 1700-talet varit ständig aktivitet. Här har borgmästare bott och verkat, kungar och prinsessor sovit över och konsulter bryggt punch i källaren. Sedan 2010 huserar Madame Moustache i de anrika lokalerna.

Före maten

Deutz - Champagne - Frankrike

145 kr / 750 kr

Albet i Noya - Brut - Reserva - Cava - Spanien

89 kr / 345 kr

Gris Blanc - Rosé - Frankrike

79 kr / 325 kr

French 75 - gin - socker - citron - mousserande vin

121 kr

Dry Martini - gin - torr vermouth - citron

121 kr

Pastis - Frankrike

72 kr / 4cl

Alkoholfri drink

65 kr

För de små

Köttbullar med potatis, sås, lingon

95 kr

Fatöl

Bryggmästarens pilsner

Sverige - lager

55 kr / 70 kr

Zlatopramen

Tjeckien - lager

65 kr / 79 kr

Bron IPA

Sverige - IPA

65 kr / 79 kr

Gåsamiddag 2021

Svartsoppa - gåsakorv - krasse - persiljeolja alt.

Svampsoppa - krutong - lök

Klassisk gås - fatsservering - rödkål - sviskon

- äpple - brysselkål -

gåsasås - sockerstekt potatis - gelé

Äppelkaka - vaniljgrädd

545 kr

Vita viner på glas

Château Argedens

Frankrike - Bordeaux - Semillon - Sauvignon blanc

145 kr / 445 kr

Guegen Petit Chablis

Frankrike - Chablis

145 kr / 530 kr

Muscadet Sèvre et Maine

Frankrike - Loire - Muscadet

79 kr / 325 kr

Chapeau Melon Blanc

Frankrike - Loiredalen - Sauvignon blanc

125 kr / 490 kr

Lignum Blanc

Spanien - Pendés - Chardonnay - Sauvignon blanc

125 kr / 490 kr

Josmeyer

Frankrike - Alsace - Riesling

160 kr / 530 kr



Förätter

Madames plocktallrik

chark, oliver, cornichoner, ost och marmelad

175 kr

Löjrom från bottenviken

rökt creme fraiche, rödlök, dill, citron och
potatischips

145 kr

Svampsoppa

med syltade trattkantareller och timjan

125 kr

Oxtartar

oxinnanlår, kapris, cornichoner, dragoncrème, rödlök,
äggula och krasse

135 kr

Madame rekommenderar

Saint-Lavoy (litter)

Frankrike - grenache - syrah

79 kr/355 kr

Råå IPA

Sverige - Helsingborg - IPA

75 kr

Camponovo Rosso

Italien - Toscana - Sangiovese - Colorino

105 kr / 455 kr

Tillbehör 35 kr

Pommes

Fransk grönsallad

Röda viner på glas

Château Mont-Redon - Châteauneuf-du-Pape

Frankrike - Rhône - grenache - syrah - mourvèdre - cinsault

195 kr/570 kr

Château de Pougelon Beaulais Villages

Frankrike - Beaujolais - Gamay

115 kr/415 kr

Viuda Negra

Spanien - Rioja - Tempranillo

129 kr/499 kr

Olivier Ravoire Côtes du Rhône Rough

Frankrike - Rhône - Grenache - Syrah

110kr/460 kr

Chapeau Melon Rough

Frankrike - Loire - Pinot Noir

125 kr/490 kr

Varmrätter

Bakad torsk

med betor, kapris, vitvinsås och dillpotatis

285 kr

Svensk oxfilé

med kantareller, café de paris-sås och stekt potatis

295 kr

Boeuf Bourguignon

rödvinsskokt högrev med champinjoner, sidfläsk, lök,
syltad lök och potatismos

195 kr



Efterrätter

Brownie

med mandel och yoghurtsorbet

85 kr

Äpplekaka

med vaniljcrème

85 kr

Urval av våra flasköl

1664 Kronenbourg

75 kr

San Miguel (glutenfri)

75 kr

Peroni

80 kr

Ängöl prima lager (Ljus/Mörk)

75 kr

Råå IPA

75 kr

Punk IPA

80 kr

König Ludwig (veteöl)

85 kr

Dugges Tropic Thunder (suröl)

80 kr

Cocktails

Cosmopolitan

vodka, Cointreau, lime, socker, tranbärsjuice

Tom Collins

gin, socker, citron, äggvita, soda

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Cointreau, citron, äggvita, sprite

Daiquiri

rom, lime, socker

Corpse reviver 2

gin, Cointreau, Lillet Blanc, socker, citron, pastis

Champ-Élysées

grön Chartreuse, cognac, socker, citron, apelsin

Madames Aviation

gin, Luxardo, viol, citron, socker, äggvita, kanderad viol

Hendrick's

Hendrick's, tonic, gurka, svartpeppar

121 kr

Alkoholfritt

Husets vin rött/vitt

45 kr

Öl (lager)

45 kr

Alkoholfri drink

65 kr

Läsk/kolsyrat vatten

35 kr

Vid allergi, prata med din servitör så gör vi allt för att anpassa måltiden.