
FÖRRÄTTER STARTERS

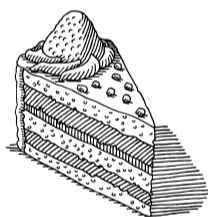
TOAST PELLE JANZON	215
RÖKTA RÅKOR	159
LÖJROMSTOAST	189
MAINEHUMMER	245/475

KLASSIKER CLASSICS

STEAK FRITES CAFÉ DE PARIS	295
RÅBIFF MED TILLBEHÖR	135/225
CAESARSALLAD MED KYCKLING	199
MÄSTER ANDERS KÖTTBULLAR med potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka	185
MÄSTER ANDERS BLODPUDDING med karamelliserat äpple- och rödlök, stekt fläsk och rårörda lingon	175

VEGETARISKT VEGETARIAN

ROTFRUKTSTERRIN med sauterade bönor, örtcrème och 64° ägg	135
DAGENS SOPPA	95


EFTERRÄTTER DESSERT

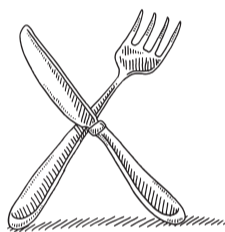
CRÈME BRULÉE	97
CHOKLADMOUSSE	48
KONFEKT	32
DAGENS GLASS/SORBET	48

CHAMBRE SEPARÉE MÄSTERS

Vill du och dina vänner ha en helhetsupplevelse i mat och dryck? Välkomna ner till vårt exklusiva chambre separée med egen kock och servitris. Prata med oss, så får du veta mer.

**LÅT BLICKEN SVEPA
GENOM HISTORIEN**

Mäster Anders har legat på samma adress sedan 1905. Mycket av inredningen finns ännu kvar, som de senapsgula kakelväggarna och det brunbeige klinkergolvet. Men vissa inslag är av mer modernt snitt, de klotformade lamporna du ser i taket är exempelvis tidigt 30-tal och det brunnötta bordet du sitter vid köpte vi in samma år som jazzlegenden Charlie Parker gick ur tiden.


LUNCH LUNCH 11.30 - 15.00
MÅNDAG MONDAY

RAGGMUNK 129
med stekt fläsk och rårörda lingon

RISOTTO 129
med vitlöksfrästa trattkantareller, rostad broccoli och riven västerbottenost

TISDAG TUESDAY

HJORTFÄRSBIFFAR 129
med kantarellsås, tournerad potatis och picklade havtorn

ÅNGAD TORSKFILE 129
med havskräftssås, duchesse och dillslungade bönor

ONSDAG WEDNESDAY

FRITERAD KYCKLINGKLUBBA 129
med coleslaw, rostad brysselkål och rårivet äpple

UGNSBAKAD SPÄTTAFILÉ 129
med potatispuré, syrlig gursallad och brynt-hasselnotsmör

TORSDAG THURSDAY

KÅLDOLMAR 129
med gräddsås, kokt potatis och rårörda lingon

MUSSEL CHOWDER 129
krämig musselsoppa med rökt sidfläsk och creamed corn

FREDAG FRIDAY

SLOTTSTSTEK 129
gödkalvsgrytstek med saltgurka, svartvinbärsgelé och gräddsås

GRILLAD LAX 129
med hollandaise, kokt potatis, rökt sidfläsk och 64° ägg


CHAMPAGNE CHAMPAGNE

NV Autréau "La Chouette de Champillon" Blanc de Noirs 135

VITA VINER WHITE WINE

-15 Au Bon Climat Chardonnay USA	135
-15 La Chablisienne Chablis 1:er Cru Grande Cuvée FRA	130
-16 Weingut Altenkirch Steillage Riesling TYS	110
-16 Perrin La Vieille Ferme Blanc Rhône FRA	85
-16 Dog Point Vineyard Sauvignon Blanc NZ	120
-16 Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner ÖST	100

RÖDA VINER RED WINE

-12 Chateau Bouscassé Madiran FRA	105
-14 Louis Jadot Côte de Beaune-Villages FRA	135
-14 Giuseppe Cortese "Morassina" Barbera d'Alba IT	120
-14 Ravenswood Old Vine Zinfandel USA	125
-15 Domaine Font de Courtedune Côtes-du-Rhône FRA	110
-16 Perrin La Vieille Ferme Rouge Rhône FRA	85
-16 Bodegas Campillo El Niño Rioja SPA	95

FATÖL DRAUGHT BEER

TT Original Lager	55
Sigtuna Organic Ale	74
Pilsner Urquell	58
Bitburger Premium	67
Lagunitas IPA	79
Kusken Svensk Lätt Ale Lättöl	35

FLASKÖL BOTTLED BEER

Lager 1905	79
Zatec Organic Glutenfri	67

CIDER CIDER

NV Galipette Brut	75
-14 Dupont Cidre Bouché Brut de Normandie	159

VATTEN & LÄSK WATER & SODA

Still Sparkling 75cl	39
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Zingo, 7-up	37


KAFFE & TE COFFEE & TEA

Mäster Anders bryggkaffe	34
Cappuccino	36
Caffè Latte	36
Espresso	26
Espresso dubbel	32
Koffeinfri espresso	32
Earl of Organic, Japaneese Green, Rooibos	36

Vi har laktosfri mjölk och havremjolk.

