
FÖRRÄTTER STARTERS

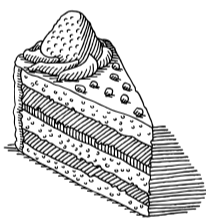
TOAST PELLE JANZON	215
RÖKTA RÅKOR	159
KALIX LÖJROM MED RÅRAKA	229
MAINEHUMMER	245/475

KLASSIKER CLASSICS

STEAK FRITES CAFÉ DE PARIS	295
RÅBIFF MED TILLBEHÖR	135/225
RÅKSALLAD med avocadocrème, picklad lök och krutonger	225
MÄSTER ANDERS OSTBURGARE med cheddarost, pommes frites och saltgurka	199
MÄSTER ANDERS BLODPUDDING med karamelliserat äpple- och rödlök, stekt fläsk och rårörda lingon	185

VEGETARISKT VEGETARIAN

CHÈVRE CHAUD med glacerade primörbetor, rostade valnötter och druvor	149
DAGENS SOPPA	95


EFTERRÄTTER DESSERT

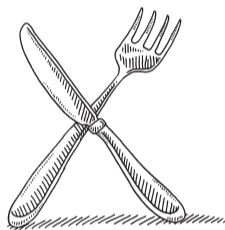
CRÈME BRULÉE	97
CHOKLADMOUSSE	48
KONFEKT	32
DAGENS GLASS/SORBET	48

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

MÄSTER ANDERS KÅLPUDDING 149
med kokt potatis, pressgurka, lingon och gräddsås

ROSTAD BROCCOLI 149
med belugalinsragu, brynd lökcrème och grillad citron

TISDAG TUESDAY

UNGSROSTAT ANKLÅR 149
med pumpapuré, apelsinsky och sauterad svartkål

FÄNKÅLSRIMMAD LAX 149
med dillstuvad potatis och inkokt vit sparris

ONSDAG WEDNESDAY

PANERAD FLÄSKSCHNITZEL 149
med tysk potatissallad, örtsmör och rödvinsås

HALSTRAD TORSKRYGG 149
med grillad vit sparris semibakade tomater och citronvelouté

TORSDAG THURSDAY

WALLENBERGARE 149
med mandelpotatispuré, lingon, örter och skirat smör

GRILLAD GÖSFILÉ 149
med glacerade primörbetor, kapris och brynt smör

FREDAG FRIDAY

VI HAR ÖPPET HELA MIDSOMMARHELGEN
FRÅN KL 17.00 - VARMT VÄLKOMNA!

GLAD MIDSOMMAR!


CHAMPAGNE CHAMPAGNE

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

VITA VINER WHITE WINE

-14 Au Bon Climat Chardonnay USA	130
-14 La Chablisienne Chablis 1:er Cru Grande Cuvée FRA	125
-16 Weingut Altenkirch Steillage Riesling TYS	110
-16 Perrin La Vieille Ferme Blanc Rhône FRA	85
-16 Dog Point Vineyard Sauvignon Blanc NZ	115
-16 Terras Gauda "O Rosal" Rías Baixas Albarino SPA	120

RÖDA VINER RED WINE

-11 Chateau Bouscassé Madiran FRA	105
-13 Louis Jadot Côte de Beaune-Villages FRA	130
-14 Giuseppe Cortese "Morassina" Barbera d'Alba IT	115
-14 Ravenswood Old Vine Zinfandel USA	125
-15 Domaine Font de Courtedune Cotes-du-Rhône FRA	110
-15 Perrin La Vieille Ferme Rouge Rhône FRA	85
-15 Bodegas Campillo El Niño Rioja SPA	95

FATÖL DRAUGHT BEER

TT Original Lager	45
Sigtuna Organic Ale	64
Pilsner Urquell	56
Bitburger Premium	54
Lagunitas IPA	67
Kusken Svensk Lätt Ale Lättöl	29

FLASKÖL BOTTLED BEER

Estrella Galicia 25cl	39
Lager 1905	79
Zatec Organic Glutenfri	67

CIDER CIDER

NV Galipette Brut	59
-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
Läsk	32


KAFFE & TE COFFEE & TEA

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

Vi har laktosfri mjölk och havremjölk.

