FÖRRÄTTER

Klassisk Fransk Löksoppa (G*L) 76:-
Classic onionsoup

Ölförslag: **Kwak. Belgisk Ale**
Vinförslag: **Yellow tail,Australien**

Laxtartar
med limegranité ,rostat bröd (G*L) **84:-**
Salmon Tartar with lime granité and toast

Ölförslag: **Bitburger, Tyskland**
Vinförslag: **Secret, Chile**

Rökt Fasan bröst **89:-**
med småpotatisplattar ,rönnbärschutney (G*L*)
Smoked pheasant with rowanberry chutney

Ölförslag: **Esb, England**
Vinförslag: **Railroad Red, Sydafrika**

Ugnsbakad Vitlökschiabatta
med tillbehör **69:-**
Ovenbaked garlic bread

Ölförslag: **Zubr,Tjeckisk lager**
Vinförslag: **Cruz Alta Torrentes, Argentina**

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

Varmrätter

Halstrad Rödingfilé 199:-

med burre blanche sås, potatis&spenat bakelse (G*L*) **199:-**
Grilled Char with burre blanche and potato/spinach tart

Ölförslag: **Chimay blond, Belgien**
Vinförslag: **Domaine Bernard Defaix Chablis, Frankrike**

Kalvlever Anglais 219:-

”kapris,rödbetor,stekt sidfläsk” ,potatispure *(GL*)*
Classic Liver Anglais,potato stomp

Ölförslag: **Youngs London Stout, England**
Vinförslag: **Fabre Montmayou Malbec Rerserva, Argentina**

Ugnsbakad Kycklingfilé 179:-

grön currysås, tagliatellepasta samt chiabatta chips (G* L*)
Roasted chicken with green curry, tagliatelle pasta .

Ölförslag: **Bitburger, Tyskland**
Vinförslag: **Yellow tail,Australien**

Brässerad Fläskribbe 229:-

med krispig topp,äpple&päronkomot,mandelpotatisstomp
Braised pork with apple and pear compote, Potato Stomp

Ölförslag: **Åbro Färsköl, Vimmerby**
Vinförslag: **Les Hauts de Granget Bordeaux, Frankrike**

Trancherad Oxfilé, 279:-

portvisås,glacerad charlottenlök och potatisgratäng (G L*)
Beef tenderlion with glazed shallots and potato gratin

Ölförslag: **London Pride, England**
Vinförslag **Antiche Terre Valpolicella Amarone, Italien**

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

VEGETARISKT

Palsternackstartelette
med portvinsås , mandelpotatis stomp (G*L*) **169:-**
Parsnip tartlet with port wine sauce and potato stomp

Ölförslag: Bryggmästarens Pilsner,Sverige
Vinförslag: **Secret, Chile**

DESSERTER

Chokladkaka **69:-**
cocosmascarpone samt mangoshot
Chocolate cake with coconut mascarpone and mango

Ölförslag: **Lindemans Kriek, Belgien**
Vinförlag, **Beerenauslese 2008 Tyskland**

Apelsinparfait
havreflarn och skogsbärs compott (G*) **66:-**
Orange parfait with crispy biscuit and wild berry compote

Ölförslag: **Duvel, Belgien**
Vinförlag: **De Bortoli 8 Year,Australia**

Tre sorters glass med tre utvalda whiskysorter *(G*)* **109:-**
Varieties of ice cream served with three kinds of whisky

Husets tryffel **21:-**
Truffle

Irish coffee **84:-**
Uppfanns på Shannon Airport på Irland efter andra världskriget av bartendern Joe Sheridan. Transatlantic Airways som flög över atlanten var tvungna att mellanlanda vilket de gjorde på Shannon Airport. Här jobbade idérika bartendern Joe Sheridan som förstod att anpassa drinkresenärerna. Den klassiska drycken på Irland var whisky och te men Sheridan bytte ut teet med kaffe då amerikanarna var kända för att dricka mycket kaffe. Även grädde tillsattes och Irish Coffee var född.

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

ALLTID PÅ THE BLACK LION INN

Black Lion´s plocktallrik (G*L*) **99:-**
Black Lion´s cold cut plate

Ölförslag: Åbro Original, Sverige
Vinförslag: Railroad Red Western Cape, Sydafrika

Klassik Fish & Chips (L) **149:-**
serveras med remouladsås
Classic Fish & Chips with remoulade sauce

***Ölförslag:* London Pride, England**
***Vinförslag:* Cruz Alta Torrentes, Argentina**

Black Lions hamburgare **155:-**
birdeye färskost, knaperstekt sidfläsk, pommes frites (G*L*)
Black lions grilled hamburger with bird eye cheese, salted pork, salad & chips

***Ölförslag*: Chimay Vit, Belgien**
***Vinförslag:* Yellow tail, Australien**

Husets schnitzel **169:-**
Smörkokt ärtor**,** ansjovisrulle, kapris , citron, stekt potatis
Home-made schnitzel served with capers and fried potatoes

***Ölförslag*: Åbro Färsköl, Sverige**
***Vinförslag:* Fabre Montmayou Malbec Rerserva, Argentina**

Grillad ryggbiff, **199:-**
chilibearnaise,, ugnsbakad tomat, samt pommes frites *(GL*)*
Tenderized sirloin steak with chilli béarnaise and chips

***Ölförslag:* Duvel, Belgien**
***Vinförslag:* Côtes du Rhône 2009, Frankrike**

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

SÖNDAGSMENY 99:- ST

Vitlöksdoftande bouillabaise
med grillat bröd *(G*)*

Grillade fläskfilémedaljonger
grönpepparsås och råstekt potatis *(GL*)*

Söndags hamburgare
kall het sås samt pommes frites *(G*L*)*

Allt för att sista dagen i veckan ska bli den bästa

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

Festmeny

Vi har nöjet att presentera följande matförslag nedan priserna gäller om alla väljer samma rätt

Glöm inte bort att menyn måste bokas minst två dagar i förväg

Välkomna till bords

Förrätter **60: - st**

Västerbottenpaj med crème fraiche och stenbitsrom

***

Gravad oxfilé med örtsås samt rostat bröd (G*L*)

Varmrätter **160: - st**

Smörstekt vitfisk med hummersås och grillade grönsaker
samt havssaltad ugnspotatis (GL*)

***

Trancherad ryggbiff med madeirasås och höstens primörer
serveras med potatisgratäng (GL*)

Dessert **40: -st**

Chokladtartar med likörgrädde

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

After work
Måndag –Fredag
16.00 -18.00

Rödspättafilé

Skaldjurssalsa, smörslungad dillpotatis **(GL*)**
******

Trancherad kalvbiff

Rödvisås ,provencalpotatis (GL)

Ett glas vin, öl eller alkoholfritt

119: -

Kan det bli bättre?

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.

Varför inte börja kvällen med en fördrink
gäller endast före maten

Cosmopolitan **Dry martini**

Gin fizz **Whisky sour**

Pris: 56:-/4cl
****

THE BLACK LION INN

G=GLUTENFRITT, FREE OF GLUTEN, GLUTENFREI
L = LAKTOSFRITT, FREE OF LACTOSE, LAKTOSEFREI
G* = KAN FÅS GLUTENFRITT, AVAILABLE FREE OF GLUTEN, AUF WUNSCH GLUTENFREI
L* = KAN FÅS LAKTOSFRITT, AVAILABLE FREE OF LACTOSE, ERHÄLTLICH LAKTOSEFREIE

VI ANVÄNDER INGA NÖTTER I VÅR MATLAGNING OCH SERVERAR INGA NÖTTER PÅ BLACK LION. VID ANDRA ALLERGIER ELLER ÖVERKÄNSLIGHETER, FÅR NI GÄRNA KONTAKTA OSS FÖR UTFÖRLIGARE INFORMATION.

WE DO NOT USE NUTS IN OUR COOKING OR SERVE NUTS AT THE BLACK LION.FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE FEEL FREE TO CONTACT US FOR FURTHER INFORMATION.

WIR VERWENDEN KEINE NÜSSE IN UNSERE KÜCHE UND SERVIEREN AUCH KEINE NÜSSEN IM BLACK LION. SOLTEN SIE ANDERE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ZÖGERN SIE NICHT, UNS ZU INFORMIEREN.