

FÖRRÄTTER

Dagsbakat vitlöksbröd	55
gratinerat med vitlökssmör	
serveras med vår egen aioli	
Mixsallad	55
med örtdressing, cocktailtomater och picklad rödlök	
Toast Skagen	145
på rostat bröd med krämig Skagenröra, dill och citron	
toppad med tångkaviar	
Gratinerad chèvretoast	95
med honung, pinjenötter och rödlöksmarmelad	
serveras med sallad	
Heta räkor	145
i het vitlök- och chilimarinerad	
serveras med dagsbakat bröd och vår egen aioli	

BURGARE

Stugans Burgare – Saftiga 250g Högrebsburgare med briochebröd, glutenfritt bröd finns

Hickory Burger	210
med bacon, cheddar och rökig hickorysås,	
sallad och picklad rödlök	
serveras med pommes och coleslaw	
Cheeseburger	210
med dubbel cheddar, bacon, sallad och picklad rödlök,	
toppad med vår egen majonnäs	
serveras med pommes och coleslaw	
Big Hot Burger	225
med bacon, cheddar, jalapeño och picklad rödlök,	
toppad med het habaneromajo	
serveras med pommes, lökringar och habanerodipp	
Black Garlic Burger	235
med smörstekt skogssvamp, stekt silverlök, bacon	
cheddar & mozzarellaost toppad med svart vitlöksmajo	
serveras med pommes, saltgurka och svart vitlökssmör	
Tryffelburgare	245
med tryffelcrème, smörstekt svamp, rödlöksmarmelad och	
toppad med parmesan	
serveras med pommes och tryffeldipp	
Tillägg	
Byt ut pommes mot sötpotatispommes +20:-	
Extra ost +20:- extra kött 80:-	



KÖTTRÄTTER

The Original
SINCE 1997

Stekt fläsk med löksås	225
serveras med kokt färskpotatis och rårörda lingon	
välj mellan stekt eller knaperstekt	
Vår berömda Wienerschnitzel	279
På stugans vis med kalvkött, serveras med smörstekt potatis,	
citronskiva med ansjovis och kaporis på.	
Kokta gröna ärtor och sist men inte minst rödvinssås	
Black & White	265
Oxfilé & fläskfile	
serveras med rödvinssås och bearnaisesås,	
frästa primörer samt pommes frites	
Black & Black	285
Oxfilé & oxfile	
serveras med rödvinssås och bearnaisesås,	
frästa primörer samt pommes frites	
Klassisk plankstek	279
200 g ryggbiff på plank	
serveras med duchesspotatis, primörer, baconlindad sparris,	
lökringar och bearnaisesås	
Kalvryggsfilé	289
200 g Kalvryggsfilé	
serveras med frästa primörer, rostad potatis	
och krämig kantarellsås	
Tournedos	325
200 g Bräserad oxfilé	
serveras med krämig potatispuré, rödvinssky,	
toppad med tryffelcrème och rotfruktschips	

KYCKLINGRÄTTER

Chili- & pestograterad kycklingfilé	249
Med söt chili och basilika,	
serveras med krämig gorgonzolasås, primörer	
och klyftpotatis	
Stugans Caesarsallad	235
med trancherad kycklingfilé, knaperstekt bacon,	
parmesan, krutonger	
och vår egen caesardressing	



Vid allergier fråga gärna personalen om innehållet

VEGETARISKT



Serveras alternativt med Oumph eller pankopanerad halloumi & briochebröd

Planka	239
Serveras med duchessemos, frästa primörer lökringar & bearnaisesås	
Hickory Burgare	205
Serveras med sallad, majonnäs, cheddarost, picklad rödlök,	
rökig hickorysås, lökringar & pommes & coleslaw	
Dubbel Cheese Burgare	205
Serveras med sallad, majonnäs, 2 skivor cheddarost,	
picklad rödlök pommes & coleslaw	
Black Garlic Burgare	210
Serveras med smörstekt svamp, svart vitlökss dressing,	
mozzarella & cheddarost, stekt lök, pickles på sidan & pommes	
Ugnsbakad Oumph	239
Ugnsbakad Oumph med frästa primörer	
klyftpotatis och salsa	

PASTA

Tagliatelle Bolognese	195
långkokt köttfärsås serveras med riven	
parmesan(Nötfärs)	

FISKRÄTTER



Stekt sill	235
Dillvänd sill	
med potatismos, rårörda lingon och skirat smör	
Våra klassiska Blåmusslor	Hel Halv
Chili, vitlök och vitvinsbalanserade musslor,	245 / 145
monteras med grädde och smör.	
Serveras med dagsbakat bröd	
Moules frites	Hel Halv
Chili, vitlök och vitvinsbalanserade musslor,	265 / 165
monteras med grädde och smör.	
Serveras med pommes frites & aioli	
Lättbakad rödingfilé	235
med citronhollandaisesås,	
serveras med dillsvängd färskpotatis och primörer	
Smörstekt torskrygg	285
Med vår sandefjordssås, krämig potatispuré, gröna ärtor	
och citron	
Fish & Chips	269
krispig pankopanerad torskfilé	
med vår egen remouladsås, rödkålssallad, pommes och citron	

SNACKS

OST NACHOS
ostgratinerade, serveras
med salsa och aioli 105
HOT NACHOS 125
ostgratinerade med nötfärs,
jalapeño och rödlök serveras med salsa
aioli och habanerodippa
(Extra ost 20kr)
HOT WINGS 125
serveras med roquefortdipp och selleristavar
VITLÖKS & PARMESANWINGS 135
svängda i vitlök och parmesan
serveras med tryffelcrémédipp
HALKIDIKI OLIVER 40
CHILLI & JORDNÖTTER 30
ÖLKORV 40
CHIPS
salt eller gräddfil 40

DESSERT MENY

Marängsuisse 95
med vaniljglass, banan, chokladsås,
vispgräddde, maränger och bär

Friterad brie 95
serveras med hjortronsylt, salta kex och persilja

Chokladfondant 89
med vaniljglass och bär

Birthday dessert 125
en trevlig överraskning

EXTRA TILLBEHÖR

Såser & dippar 30 kr per skål

Klassiska såser	Kalla såser & dippar	Extra kött
Sandefjordssås	Remouladsås	Hamburgare 250 g 80 kr
Citronhollandaisesås	Aioli	Ryggbiff 200 g 90 kr
Bearnaisesås	Majonnäs	Oxfile 100 g 90 kr
Rödvinsås	Het salsa	Extra tillbehör
Löksås	Habanerodipp	Coleslaw 30 kr
Gorgonzolasås	Roquefortdipp	Pommes frites 45 kr
	Black garlic dipp	Lökringar (6 st) 45 kr
	Tryffelcrème dipp	Sötpotatispommes 45 kr

OM OSS

BRODERSTUGAN
ÄR ETT FAMILJEÄGT FÖRETAG SEDAN 1997
VI HAR MED GLÄDJE SERVERAT VÅRA GÄSTER
GOD MAT OCH DRICK
VI SER FRAM EMOT MÅNGA ÅR
TILLSAMMANS FRAMÖVER

SINCE 1997

Välkommen

Vi önskar dig en helkväll av mingel, god mat och goda drycker.

Osäker på matval?

Tveka inte att rådfråga vår kunniga personal.

Vill ni boka bord i förväg?

Boka gör ni enklast på www.broderstugan.se
eller telefon 040-930074

WWW.FACEBOOK.COM/BRODERSTUGAN.SE/

FÖLJ OSS PÅ
facebook



Broderstugan Kök & Bar

Adress: Östra Förstadsgatan 33, 212 12 Malmö

The
Original
SINCE 1997

BRODERSTUGAN
Kök & Bar

MENY

Vill ni boka bord i förväg?
Boka gör ni enklast på www.broderstugan.se
eller telefon 040-930074

www.broderstugan.se

EAT HERE
OR
TAKE AWAY

Fråga personalen om
allergier & ursprung