



## Välkommen till Restaurang Renässans

*Vi erbjuder god och vällagad mat i vår vackra  
gustavianska matsal.*

*En trappa ner finns vår mysiga öl- och vinkällare  
där möjlighet finns till företagsarrangemang,  
födelsedagsfester eller liknande. Varför inte  
ordna en trivsamt vinprovarkväll hos oss?*

*Vid bokning för över 10 personer är det en fördel  
om Ni kan förbeställa maten. Detta för att allt  
ska flyta så smidigt som möjligt under  
middagen.*

*Vi arrangerar också middagar för större sällskap  
och tar gärna fram ett menyförslag.*

Anders Graff

Gunilla Castegren Graff

Krögare

---

Gubaman AB  
Sandgårdsgatan 25  
503 34 Borås

Telefon  
033 121240  
Fax  
033 121370

Hemsida  
[www.renassans.biz](http://www.renassans.biz)  
e-post  
[renassans@telia.com](mailto:renassans@telia.com)

Org.nr  
556655-9414  
Bankgiro  
5749-2423

# *Fondue*

*Ett trevligt sätt att umgås...*

*Köttfondue med oxfilé och fläskfilé, serveras med tre olika såser, krämig potatisgratäng, säsongens grönsaker samt vitlöksbröd.*

*A nice way to meet...*

*Fondue with fillets of beef and pork, served with three different sauces, creamy scalloped potatoes, vegetables of the season and garlic bread*

*Pris 319.-/person*

*Till fondue rekommenderar vi*

*Zenato Ripassa*

*Valpolicella, Italien*

*80% Corvina , 10% Rondinella 10 % Sangiovese*

*Kryddig, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, russin, salvia, vanilj och choklad. Kryddig, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, katrinplommon, örter och mörk choklad.*

*599:-/flaska*

*Större sällskap - endast vid förbokning*

# Förrätter/Starters

**Vitlöksbröd med tzatziki 79:-**

*Garlic bread with tzatziki*

**Krämig skaldjursoppa med räkor, dill och vitt vin, serveras med vitlökstoast 105:-**

*Creamy shell fish soup with shrimp, dill and white wine, served with a garlic toast*

**Redd kantarellsoppa med färsk timjan och parmesantoast 105:-**

*Chanterelle soup with cream, thyme and parmesan toast*

**Mozzarellagratinerad tomatsallad med rödlök och oliver 89:-**

*A baked tomato, onion and olive salad topped with mozzarella*

**Carpaccio - Tunt skivad oxfilé med olivolja, hyvlad parmesan och svartpeppar från kvarn 129:-**

*Thinly sliced beef tenderloin with olive oil, sliced parmesan and freshly ground black pepper.*

**Skaldjurscanapé Skagen med räkor, dill, rödlök och majonnäs, serveras med citron på toast 105:-**

*Shell fish canapé with shrimp, dill, red onion and mayonnaise, served on toast with lemon*

**Klassisk räkcocktail med handskalade räkor, vår egen Rhode Islandsås, gröna ärter och smörstekt toast 125:-**

*Classical prawn cocktail with hand-peeled prawns, our own Rhode Island sauce, green peas and butter fried toast*

**Raspad råbiff med kapris, lök, dijonsenap, pepparrot, rödbeta äggula.**

139:-

*Steak tartar with capers, onion, Dijon mustard, red beet and an egg yolk*

# Kött/Meat

**Fläskfilé med ugnsbakade, provencalkryddade grönsaker och  
gräddstuvade kantareller 229:-**

*Fillet of pork with oven baked provencale vegetables and chanterelles in creame*

**Wienerschnitzel på fläskkött, serveras med citron ansjovis, kapris,  
ärter, bearnaisesås samt stekt potatis 199:-**

*Porkschnitzel, served with capers, anchovies, lemon, Bearnaise and fried potatoes*

**Wienerschnitzel på kalvkött, serveras med citron, ansjovis, kapris,  
ärter, bearnaisesås samt stekt potatis 249:-**

*Vealschnitzel, served with capers, anchovies, lemon, Bearnaise and fried potatoes*

**Kalvschnitzel Cordon Bleu, fylld med emmentalerost och lufttorkad  
skinka, serveras med citron, ansjovis, kapris, ärter, bearnaisesås samt  
stekt potatis 285:-**

*Vealschnitzel, filled with cheese and ham, served with capers, anchovies, lemon, Bearnaise  
and fried potatoes*

**Örtbakad kycklingfilé, serveras med gorgonzolasås, grilltomat och  
klyftpotatis 209.-**

*Chicken fillet, baked in herbs, served with gorgonzola sauce, grilled tomato and  
potatoe wedges*

**Vitlöks- och örtmarinerat lammrostbiff med grekisk tzatziki och  
pommes chateau 249.-**

*Garlic and herb marinated lamb, served with greek tzatziki and potatoe wedges*

**Entrecôte Black Angus, serveras med grilltomat, vitlöksmör och  
pommes frites 275:-**

*Entrecôte Black Angus, served with a grilled tomato, garlic butter and french fries*

**Ryggbiff Black Angus, serveras med bearnaisesås, baconlindade  
haricotverts och pommes frites 275:-**

*Black Angus Sirloin steak, served with Bearnaise sauce, haricotverts wrapped in bacon and  
french fries*

**Tournedos på mittbit av oxfile, serveras med fyllig portvinsås, krämig  
potatisgratäng och sockerärter 285:-**

*Tournedos from the centre part of the fillet of beef, served with a rich port wine sauce, creamy  
scaloped potatoes and sugar snaps*

**Pepparstek av tournedos med cognacsås, vår egen pressgurka och  
krämig potatisgratäng 285:-**

*Peppersteak from tournedos with cognac sauce, our own pickled cucumber and creamy  
scaloped potatoes*

# Fisk/Fish

**Laxfjäril på norsk fjordlax med pestoslungad pasta och pepparrotssmör 229:-**

*Norwegian fjord salmon with pesto-slung pasta and horse-radish butter*

**Smörstekt bergtungafilé med tigerräkor, skaldjurssås och gratinerad Duchessepotatis 259:-**

*Sautéed Lemon Sole with Tiger prawns, shell-fish sauce and gratinated Duchesse potatoes*

**Örtmarinerad torskrygg, serveras med knaperstekt hackad bacon, gräddstuvade kantareller, citron, dill och pommes duchesse 239:-**

*Herb marinated cod, served with crispy fried chopped bacon, chanterelles in cream lemon, dill and pommes duchesse*

# Pasta

**Frutti di Mare, färsk pasta med räkor & musslor 219:-**

*Frutti di Mare, fresh pasta served with prawns and mussels*

**Färsk pasta, serveras med parmesan och wokade grönsaker 179:-**

*Fresh pasta, served with parmesan and vegetables from the wok*

# Efterrätter/ Desserts

**Vit chokladcheesecake med passionsfrukt, serveras med nougatsås 79:-**  
*White chocolate cheesecake with passion fruit, served with nougat sauce*

**Cognacspetsad fikonparfait med chokladsås och hallonconfit , serveras med vispad grädde 75:-**  
*Parfait of figs, spiked with cognac, with chocolate sauce and raspberry sauce, served with whipped cream*

**Moccaparfait med smak av espresso och Kaluha, serveras med vispad grädde 75:-**  
*Moccaparfait with a taste of espresso and Kaluha, served with whipped cream*

**Frisk jordgubbsorbet med noisettesås, serveras med skuren frukt 79:-**  
*Fresh sorbet of strawberries with noisette sauce, served with sliced fruit*

**Friterad camembert, serveras med fikonmarmelad, hackade hasselnötter samt friterad persilja 98:-**  
*Deep-fried camembert, served with figs jam, chopped hazel nuts and deep-fried parsley*

**Gammaldags vaniljglass, serveras med med varm björnbärsmarmelad samt vispad grädde 79:-**  
*Old-fashioned vanilla ice cream, served with hot blackberryjam and whipped cream*

**Vår egen hemgjorda Rocky Road glass med marshmallows, hasselnötter, choklad och nougat 89:-**  
*Our own homemade Rocky Road ice cream with marshmallows, hazel nuts, chocolate and nougat*

# Kaffedrinkar/ Coffee drinks

	4 cl	6 cl
<b>Mexican Coffee</b> , tequila, kahlua, grädde/cream	98:-	147:-
<b>Café Dom</b> , Benedictine, grädde/cream	98:-	147:-
<b>Irish Coffee</b> , Jameson, grädde/cream	98:-	147:-

# Våra plankstekar

## Our planksteaks

### **Gute**

Lammrostbiff på planka med vitlökssmör och smörstekta kantareller 239:-  
*Roast beef of lamb with garlic butter and sautéed chanterelles*

### **Solande fisken**

Laxfilé på planka med skaldjurssås 229:-  
*Fillet of salmon served with shell fish sauce*

### **Oscar**

Fläskytterfilé på planka med räkor, sparris och choronsås 219:-  
*Loin of pork with prawns, asparagus and Choron sauce*

### **Biffen**

Ryggbiff på planka med bearnaise och baconlindad haricotverts 275:-  
*Sirloin Steak served with sauce bearnaise and haricotverts wrapped in bacon*

### **Mexicana**

Fläskfilé på planka med mexikansk sås 229:-  
*Fillet of pork with a spicy mexican sauce*

### **Black&White**

Oxfile & fläskfile på planka, Bearnaise, rödvinsås & sparris 229:-  
*Fillet of pork and fillet of beef, asparagus, Bearnaise sauce and red wine sauce*

### **Chicken**

Kycklingfilé på planka med ädelost & rödvinsås 209:-  
*Fillet of chicken, blue cheese and red wine sauce*

### **Kattegatt**

Smörstekt torskrygg på planka med pepparrotssmör, knaperstekt baconhack citron, och dill 219:-

Butterfried fillet of cod, crispy fried bacon, lemon, dill ,horseradish

### **Krogens**

Oxfile på planka med smörstekta champinjoner, bacon & Bearnaise-sås 239:-  
*Fillet of beef, sautéed mushrooms, bacon & Bearnaise sauce*

### **Vegetarianen**

Mozzarella, tomat, rödlök, oliver med balsmicosås 165:-  
*Mozzarella, tomato, red onion, olives and balsamico dressing*

### **Spätta**

Panerad spättafile på planka med hemlagad remouladsås och citron 209:-  
*Filleted, battered and fried plaice with home-made remoulade sauce and lemon*

### **Lilleman**

Köttbullar på planka med lingon 89:- för barn upp till 12 år, annars 139:-  
*"The little one" Swedish meatballs with lingon berry sauce*

**Alla plankstekar serveras med gratinerad  
duchesspotatis & ratatouille.**

*All plank-steaks are served with pommes duchesse and ratatouille*



## **Menyförlag**

### **Förrätt**

*Skaldjurscanapé Skagen med räkor, dill, rödlök och majonnäs, serveras  
med citron på toast  
eller*

*Redd kantarellsoppa, serveras med parmesantoast och färsk timjan*

### **Huvudrätt**

*Medaljonger på mittbit av oxfile, serveras med fyllig portvinsås, vår egen  
pressgurka och krämig potatisgratäng  
eller*

*Örtmarinerad torskrygg serveras med hackad bacon, kantarellstuvning  
samt pommes duchess  
eller*

*Wienerschnitzel på kalvkött, serveras med citron, ansjovis, kapris, örter,  
bearnaisesås samt stekt potatis  
eller*

*Valfri plankstek*

### **Dessert**

*Vit chokladcheesecake med passionsfrukt, serveras med noisettesås*

**Pris 2 rätter 289:-/person**

**Pris 3 rätter 329:-/person**



## Vitt Vin / White Wine

### **Viña Maipo Sauvignon Blanc/ Chardonnay Central Valley, Chile**

Fruktig doft av citrus och persika. Fräsch och frisk smak med inslag av fläder, balanserad eftersmak 249:- /flaska Glas 16cl 53-, 25cl 84:-, 38cl 125:-

### **Rawson´s Retreat Semillon Chardonnay Australien**

Ungdomlig, fruktig doft med inslag av ananas, melon, grön banan och vanilj.  
Torr, ungdomlig, fruktig smak med inslag av grön banan, ananas, melon och vanilj.  
299:-/flaska Glas 16cl 69:-, 25cl 99:-, 38cl 149:-

### **Alpha Zeta P Pinot Grigio Veneto, Italien**

Svag citrusdoft mycket utvecklad smak med krispig syra, toner av persika och fantastisk lång eftersmak 349:- /flaska Glas 16cl 75:-, 25cl 116:-, 38cl 175:-

### **Earthbound Chenin Blanch Sydafrika**

Smak av mogen frukt med toner av torkat päron och aprikos med en delikat, lång eftersmak. Både Kravmärkt och rättvisemärkt. 369:- /flaska Glas 16cl 78:-, 25cl 123:-, 38cl 185:-

### **Petit Chablis Domaine Sainte Claire Chardonnay Frankrike**

Diskret doft med inslag av äpple, citrus och mineral. Torr, mycket frisk smak med inslag av äpple, grape och mineral. 379:-/flaska

### **Hubert Beck Réserve du Chevalier 100% Gewurztraminer Alsace, Frankrike**

Blommig, kryddig, druvtypisk doft med inslag av litchi, rosor, persika och honung.  
Torr, blommig, kryddig, druvtypisk smak med sötma, inslag av litchi, rosor, honung och pomelo. 329:-/flaska

### **Dr L Riesling Mosel, Tyskland**

Ungdomlig, druvig doft med inslag av gröna marmeladkolor och honungmelon .  
Halvtorr, druvig smak, inslag av honungsmelon, gråpäron och gröna marmeladkolor  
329:-/flaska

## Rosévin / Rosé Wine

### **Les oliviers rosé Grenache, cinsault, Frankrike Languedoc**

Blekt ljusrosa rosé med smak av röda bär, grape och mogna frukter spetsad med mild kryddighet. Flaska 275:- Glas 16cl 59:-, 25 cl 92:-, 38cl 138:-

## Mousserande Vin / Sparkling Wine

### **Chapel Hill Sparkling Chardonnay Ungern**

Ett lätt aromatiskt, torrt mousserande vin med en kvardröjande arom och en balanserad smak av gröna äpplen och citrus 315:-/flaska 0,75 lit, 84:-/flaska 0,20lit

### **Gancia Prosecco Italien**

Fruktig smak med inslag av gula päron, honungsmelon, gröna äpplen och citrusskal 200:-/flaska 0,375

### **Asti Cinzano Italien**

Medelstor doft av muscatdruva, relativt söt men med frisk syra. Passar till sötare aperitif och dessert 349:-/flaska 93:-/flaska 0,20

### **Cava Aretey Brut Spanien**

En mycket frisk Cava med toner av gröngula äpplen och citrus 349:-/flaska 93:-/flaska 0,20

### **Veuve Clicquot "Gula Änkan" Frankrike**

Medelstor, brödig doft med inslag av rostat bröd, mandel, gula äpplen och citrus. Halvtorrt, fruktigt, balanserat vin med inslag av rostat bröd, mandel, grapefrukt och gula äpplen. 890:-/flaska

## Dessertvin / Dessert Wine

### **Nivole Piemonte, Italien, Moscato d'Asti**

Blommig, pärlande, söt smak med inslag av päron, mandarin och honung 4cl 44:- 6 cl 66:-

### **Sandeman's Invalid Port Portugal**

Mörkröd färg. Fruktig doft med inslag av mörka bär och lakrits. Söt, fruktig smak med inslag av mörka bär och lakrits. 4cl 44:- 6 cl 66:-

### **Offley Cachucha Portugal**

Vitt smakrikt portvin med fyllig söt smak och friska fruktsyror. Avnjutes till dessert eller som aperitif 4cl 44:- 6 cl 66:-

## Rött Vin / Red Wine

### **Viña Maipo Cabernet Sauvignon/Merlot Central Valley Chile**

Fruktig doft med inslag av blåbär, björnbär och choklad. Harmonisk och medelfyllig smak med mjuka tanniner och behaglig eftersmak 249:-/flaska. Glas 16cl 53:-, 25cl 84:-, 38cl 125:-

### **Cigarra Shiraz Tinta Barroca Portugal**

Mycket fruktig smak med inslag av fat, björnbär, körsbär, örter och vanilj. Lämpligt till rätter av lamm- eller nötkött. 275:-/flaska. Glas 16cl 59:-, 25cl 92:-, 38cl 138:-

### **Penfolds Rawson´s Retreat Shiraz/Cabernet Sauvignon Australien**

Mycket fruktig, något syltig doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, vanilj och gräs. Ung, tydligt fruktig, aningen syltig smak 299:-/flaska Glas 16cl 69:-, 25cl 99:-, 38cl 149:-

### **Alpha Zeta V Valpolicella 70% Corvina 20% Rondinella 10% Corvione Italien**

Trevligt djup med ungdomlig färg, med doft av bigaråer. Smaken är mjuk rund och mogen med en attraktiv friskhet som accentuerar doften. 349:- /flaska Glas 16cl 75:-, 25cl 116:-, 38cl 175:-

### **Stoneleigh Pinot Noir Nya Zeeland**

Ett lätt vin med koncentrerad röd frukt, en sammetslen och mjuk textur och en lätt men bra tanninstruktur 369:- /flaska Glas 16cl 78:-, 25cl 123:-, 38cl 185:-

### **Alpha Zeta R Ripasso 70% Corvina Veronese 30% Rondinella Veneto Italien**

Kyddig och fruktig doft med toner av moreller, plommon, mörk choklad och rosmarin. Smaken är kryddig med balanserad fatkaraktär och inslag av torkade körsbär, rosmarin och mörk choklad. 399:-/flaska

### **Alpha Zeta A Amarone 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella och 5% Cabernet Sauvignon. Veneto Italien**

Stor, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, romrussin, sandelträ, vanilj och mörk choklad Kryddig och smakrik Amarone i modern stil med fatkaraktär, inslag av körsbär, torkad frukt, mörk choklad, nötter och vanilj. Välbalanserade mogna tanniner och en lång och fyllig eftersmak. 599:-/flaska

### **Ontanion Crianza 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Spanien**

Frisk fruktig doft med toner av röda bär samt vanilj. Karaktärsfull modern Rioja med varma fruktsöta toner och vanilj 299:-/flaska

### **Penfolds Thomas Hyland 100%shiraz Australien**

Generöst fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, kaffe,

eukalyptus och choklad. Mycket fruktigt, smakrikt vin med karaktär av rostade ekfat, kaffe eukalyptus, kakao och plommon 485:-/flaska

**Penfolds Kalimna Bin 28 100% shiraz Australien**

Mycket fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, mörk choklad och eukalyptus. Smakrikt mycket fruktigt vin med rostad fatkaraktär. Inslag av björnbär plommon och mörk choklad. 545:-/flaska

**Penfolds Grange 2006 100% shiraz Australien**

Doften har en otvivelaktig Grangekaraktär, bestående av malet kaffe, bitter choklad och afrikanska kryddor. Smaken är väl avvägd, frisk och stram. Här finns bland annat dadlar, rostade nötter och vaniljpaj. 4995:-/flaska

**Xavier Chateauneuf-de-pape Grenache, Syrah och Morvedre Frankrike**

Nyanserad kryddig doft med inslag av fat, skogshallon, viol , plommon, örter och choklad. Smakrik och kryddig smak med inslag av fat, skogshallon och mörk choklad. 699:-/flaska

**Zenato Valpolicella Classico 70% Corvina 20% Rondinella 10% Sangiovese Italien**

Fruktig doft med inslag av fat, mörka körsbär, plommon och kryddor. Fruktigt, kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär och plommon. 399:-/flaska

**Zenato Ripassa 80% Corvina , 10% Rondinella 10 % Sangiovese Italien**

Kryddig, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, russin, salvia, vanilj och choklad. Kryddig, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, katrinplommon, örter och mörk choklad. 599:-/flaska

**Zenato Amarone della Valpolicella Classico 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Osoleta och Croatina Italien**

Stor, kryddig, fruktig doft med inslag av fat, katrinplommon, romrussin, lakrits och mörk choklad Smakrikt, kryddigt, eldigt vin med viss sötma, inslag av fat, katrinplommon, romrussin, örter och mörk choklad. Ett super amarone! 995:-/flaska

**After work 16.00 – 20.30**

Mån-lör (ej helgdagar)

# *Renässanss välkända Wienerschnitzel*

*Wienerschnitzel på fläskkött, serveras med citron  
ansjovis kapris, örter, bearnaisesås samt stekt potatis*

**139:-**

*Ordinarie pris 199:-*

*Wienerschnitzel på kalvkött, serveras med citron,  
ansjovis, kapris, örter, bearnaisesås samt stekt potatis*

**179:-**

*Ordinarie pris 249:-*

*Kalvschnitzel Cordon Bleu, fylld med emmentalerost  
och lufttorkad skinka, serveras med citron, ansjovis,  
kapris, örter, bearnaisesås samt stekt potatis*

**209:-**

*Ordinarie pris 285:-*

# Plankstekar

*Vegetarianen,*

**98:-/st**

*Ordinarie pris 165:-*

Välj mellan 2 plankstekar

*Choose between 2 planksteaks*

**139:-/st**

*Spätta, Chicken*

*Ordinarie pris 209:-*

Välj mellan 2 plankstekar

*Choose between 2 planksteaks*

*Oscar, Kattegatt*

**155:-/st**

*Ordinarie pris 219:-*

Välj mellan 3 plankstekar

*Choose between 4 planksteaks*

*Solande fisken, Mexicana, Black&White*

**169:-/st**

*Ordinarie pris 229:-*

Välj mellan 2 plankstekar

*Choose between 2 planksteaks*

*Gute, Krogens*

**179:-/st**

*Ordinarie pris 239:-*

Välj mellan 2 plankstekar

*Biffen, Entrecôte*

**199:-/st**

*Ordinarie pris 275:-*

# Våra plankstekar

## Our planksteaks

### **Gute**

Lammrostbiff på planka med vitlökssmör och smörstekta kantareller 239:-  
*Roast beef of lamb with garlic butter and sautéed chanterelles*

### **Solande fisken**

Laxfilé på planka med skaldjurssås 229:-  
*Fillet of salmon served with shell fish sauce*

### **Oscar**

Fläskytterfilé på planka med räkor, sparris och choronsås 219:-  
*Loin of pork with prawns, asparagus and Choron sauce*

### **Biffen**

Ryggbiff på planka med bearnaise och baconlindad haricotverts 275:-  
*Sirloin Steak served with sauce bearnaise and haricotverts wrapped in bacon*

### **Entrecôte**

Entrecôte på planka med vitlökssmör 275:-  
*Entrecôte with garlicbutter*

### **Black&White**

Oxfile & fläskfile på planka, Bearnaise, rödvinsås & sparris 229:-  
*Fillet of pork and fillet of beef, asparagus, Bearnaise sauce and red wine sauce*

### **Chicken**

Kycklingfilé på planka med ädelost & rödvinsås 209:-  
*Fillet of chicken, blue cheese and red wine sauce*

### **Kattegatt**

Smörstekt torskrygg på planka med pepparrotssmör, knaperstekt baconhack citron,  
och dill 219:-  
*Butterfried fillet of cod, crispy fried bacon, lemon, dill ,horseradish*

### **Krogens**

Oxfile på planka med smörstekta champinjoner, bacon & Bearnaise-sås 239:-  
*Fillet of beef, sautéed mushrooms, bacon & Bearnaise sauce*

### **Vegetarianen**

Mozzarella, tomat, rödlök, oliver med balsmicosås 165:-  
*Mozzarella, tomato, red onion, olives and balsamico dressing*

### **Spätta**

Panerad spättafile på planka med hemlagad remouladsås och citron 209:-  
*Filleted, battered and fried plaice with home-made remoulade sauce and lemon*

### **Lilleman**

Köttbullar på planka med lingon 89:- för barn upp till 12 år, annars 139:-  
*"The little one" Swedish meatballs with lingon berry sauce*

**Alla plankstekar serveras med gratinerad  
duchesspotatis & ratatouille.**

*All plank-steaks are served with pommes duchesse and ratatouille*