

LUNCHMENY V. 39

Varje vardag kl. 11.30-14.30 serverar vi dagens husman, dagens fisk och vegetariskt.
Till lunchen ingår alltid nybakat bröd, sallad, mineralvatten, kaffe och hembakat.

DAGENS LUNCH FRÅN 145 KR

Måndag

Pannbiff med stekt lök, potatismos, råörda lingon och pepparsås.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag

Pankobakad kotlett med kimchi, chilimayo, rostade sesamfrön och ris.
Pocherad torskrygg med potatismos, ångkokta morötter och ägg- & persiljesås.

Onsdag

Fläskkarré med potatis-och rotsellerigratäng och äppelsky.
Pocherad torskrygg med potatismos, ångkokta morötter och ägg- & persiljesås.

Torsdag

Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, råörda lingon och pressgurka.
Pankofriterad fångst med remouladsås, krossad potatis och gröna ärtor.

Fredag

Confiterad kycklinglårfilé med örter och vitlök. Serveras med rotfrukter, dragonsås och ris.
Pankofriterad fångst med remouladsås, krossad potatis och gröna ärtor.



ALLTID PÅ LUNCHEN 199:-

Tryffel Hamburgare
Skaldjurspasta
Kantarellpasta



VEGETARISKT 165:-

Höstsallad
Gratinerad getost på surdegsbröd,
rödbetor valnötter och balsamico.

Har du några allergier eller frågor om köttets ursprung?
Fråga vår personal!

LUNCHMENU WEEK 39

Every weekday from 11:30 AM to 2:30 PM we serve today's local dish, today's fish and vegetarian dish.
Lunch always includes freshly baked bread, salad, mineral water, coffee and homemade pastries.

TODAY'S LUNCH FROM 145 SEK

Monday

Pan-fried beef patties with fried onions, mashed potatoes, stirred lingonberries, and pepper sauce.
Fish & seafood soup - Fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and seafood sauce.

Tuesday

Panko-breaded pork chop with kimchi, chili mayo, roasted sesame seeds, and rice.
Poached cod with mashed potatoes, steamed carrots, and egg & parsley sauce.

Wednesday

Pork shoulder with potato and celeriac gratin and apple sauce.
Poached cod with mashed potatoes, steamed carrots, and egg & parsley sauce.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and pressed cucumbers.
Panko-breaded catch with remoulade sauce, crushed potatoes, and green peas.

Friday

Confit chicken thigh fillet with herbs and garlic. Served with root vegetables, tarragon sauce, and rice.
Panko-fried catch with remoulade sauce, crushed potatoes, and green peas.



ALWAYS DURING LUNCH 199:-

Truffle burger
Seafood Pasta
Chanterelle pasta



VEGETARIAN 165:-

Autumn salad
Gratinated goat cheese on
sourdough bread, beets, walnuts,
and balsamico.

Do you have any allergies or questions about the origin of the meat?
Ask our staff!