

LUNCHMENY V. 41

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

Wallenbergare med potatismos, ärtpuré, brynt smör och rårörda lingon.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag

Höstgryta med nötkött, rotselleri, svamp och sidfläsk. Serveras med potatispuré.
Dagens fångst med brynt smör smaksatt med soja och hasselnötter. Serveras med potatispuré och fänkålscrudité.

Onsdag

Helstekt fläskkotlett lindad med lufttorkad skinka och örter. Serveras med rostad potatis, primörer och vitlökssky.
Dagens fångst med brynt smör smaksatt med soja och hasselnötter. Serveras med potatispuré och fänkålscrudité.

Torsdag

Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka.
Pocherad fisk med vitvinsås, musslor, primörer och potatispuré.

Fredag

Ört & vitlöksstekt kycklingfilé som serveras med bakade körsbärstomater, pommes frites och bearnaise.
Pocherad fisk med vitvinsås, musslor, primörer och potatispuré.



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 41

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

Wallenbergare with mashed potatoes, pea purée, brown butter, and stirred lingonberries.
Fish and shellfish soup - fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and shellfish sauce.

Tuesday

Autumn beef stew with celeriac, mushrooms, and pork belly. Served with potato purée.
White fish with fried butter flavored with soy sauce and hazelnuts. Served with potato purée and fennel crudité.

Wednesday

Roasted pork chop wrapped in air-dried ham and herbs. Served with roasted potatoes, vegetables, and garlic gravy.
White fish with fried butter flavored with soy sauce and hazelnuts. Served with potato purée and fennel crudité.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and pressed cucumber.
Poached fish with white wine sauce, mussels, vegetables, and potato purée.

Friday

Herb and garlic-roasted chicken fillet served with roasted cherry tomatoes, French fries, and béarnaise sauce.
Poached fish with white wine sauce, mussels, vegetables, and potato purée.



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!