

LUNCHMENY V. 42

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

Pepparfärsbiffar med rostad potatis och champinjonsås.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag

Stekt rimmat sidfläsk med kokt potatis, primörer och löksås.
Pocherad fångst med potatispuré, rödbetor, bryntsmör och kapris.

Onsdag

"Marry me chicken" - Kyckling med soltorkade tomater, vitlök, färskost och parmesan. Serveras med ris.
Pocherad fångst med potatispuré, rödbetor, bryntsmör och kapris.

Torsdag

Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, råörda lingon och pressgurka.
Enkelpanerad kummel som smörsteks och serveras med potatis, höstprimörer och pepparrotssås.

Fredag

Beouf Bourguignon - rödvin, vitlök, syltlök, bacon, champinjoner och franska örter.
Enkelpanerad kummel som smörsteks och serveras med potatis, höstprimörer och pepparrotssås.



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 42

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

Pepper minced meat patties with roasted potatoes and mushroom sauce.
Fish & seafood soup - Fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and seafood sauce.

Tuesday

Fried cured pork belly with boiled potatoes, vegetables, and onion sauce.
Poached fish with mashed potatoes, beets, browned butter, and capers.

Wednesday

"Marry me chicken" - Chicken with sun-dried tomatoes, garlic, cream cheese, and Parmesan. Served with rice.
Poached fish with mashed potatoes, beets, browned butter, and capers.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, freshly stirred lingonberries, and pressed cucumber.
Simple-breaded hake pan-fried in butter and served with potatoes, vegetables, and horseradish sauce.

Friday

Beouf Bourguignon - red wine, garlic, pearl onions, bacon, mushrooms, and French herbs.
Simply breaded hake pan-fried in butter and served with potatoes, vegetables, and horseradish sauce.



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!