

LUNCHMENY V. 43

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

Timjanstekst fläskkotlett med rostad potatis, primörer och gräddstuvad spetskål.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag

Frasig smördegspaj med köttfärs, skogschampinjoner och västerbottenost.
Pankofriterad fisk med krossad potatis, gröna ärtor och remouladsås.

Onsdag

Wok på biff med ostronsås och säsongens primörer. Serveras med ris
Pankofriterad fisk med krossad potatis, gröna ärtor och remouladsås.

Torsdag

Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, råörda lingon och pressgurka.
Gratinerad fångst med färskost och örter. Serveras med rotfrukter och potatismos.

Fredag

Mustig hjortskavsgryta med kantareller och lingon. Serveras med potatismos.
Gratinerad fångst med färskost och örter. Serveras med rotfrukter och potatismos.



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 43

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

Thyme-seared pork chop with roasted potatoes, vegetables and creamed pointed cabbage.
Fish and shellfish soup - fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and shellfish sauce.

Tuesday

Crispy puff pastry pie with minced meat, wild mushrooms, and Västerbotten cheese.
Panko-fried fish with crushed potatoes, green peas and remoulade sauce.

Wednesday

Beef Wok with oyster sauce and seasonal vegetables. Served with rice.
Panko-fried fish with crushed potatoes, green peas and remoulade sauce.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and pressed cucumber.
Gratinated fish with cream cheese and herbs. Served with root vegetables and mashed potatoes.

Friday

Stew with deer, chanterelles and lingonberries. Served with mashed potatoes.
Gratinated fish with cream cheese and herbs. Served with root vegetables and mashed potatoes.



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!