

LUNCHMENY V. 44

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

Klassisk kålpudding med svartvinbärsgelé, kokt potatis och gräddsky.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag

Mustig höstgryta på högrek och rotfrukter. serveras med potatismos.
Enkelpanerad kummel med räkremoulad, dillgurka, syrad rödlök och potatismos.

Onsdag

Ört & vitlöksstekt fläskytterfilé, ugnsbakade rotfrukter och rostad potatis. Serveras med pepparsås.
Enkelpanerad kummel med räkremoulad, dillgurka, syrad rödlök och potatismos.

Torsdag

Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, råörda lingon och pressgurka.
Pocherad fångst med brynt smör smaksatt med soja och hasselnötter. Serveras med potatispuré och fänkålscrudité.

Fredag

Pankofriterad kyckling med asiatisk gurksallad, ris och sweet chilisås.
Pocherad fångst med brynt smör smaksatt med soja och hasselnötter. Serveras med potatispuré och fänkålscrudité.



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 44

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

Classic cabbage pudding with blackcurrant jelly, boiled potatoes, and cream gravy.
Fish & seafood soup - Fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and seafood sauce.

Tuesday

Autumn stew with beef chuck and root vegetables. Served with mashed potatoes.
Simply breaded haddock with shrimp remoulade, dill pickles, pickled red onions, and mashed potatoes.

Wednesday

Herb & garlic roasted pork tenderloin, oven-baked root vegetables and roasted potatoes. Served with pepper sauce.
Simply breaded haddock with shrimp remoulade, dill pickles, pickled red onions and mashed potatoes.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and pressed cucumber.
Poached fish with browned butter flavored with soy and hazelnuts. Served with mashed potatoe and fennel crudité.

Friday

Deep-fried chicken with Asian cucumber salad, rice, and sweet chili sauce.
Poached fish with browned butter flavored with soy and hazelnuts. Served with mashed potatoe and fennel crudité.



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!