LUNCHMENY V.45

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
Mustig Gulasch på högrev med rotfrukter och potatis. Serveras med nybakad baguette och Creme fraiche.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag
Stekt rimmat sidfläsk som serveras med kokt potatis, grönsaker och löksås.
Pocherad fångst med räkor, ägg, pepparrot och brynt smör. Severas med potatismos.

Onsdag
Timjanstekt kycklingfilé med champinjonsås. Serveras med rostade rotfrukter och potatis.
Pocherad fångst med räkor, ägg, pepparrot och brynt smör. Severas med potatismos.

Torsdag
Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka.
Ugnsbakad fisk med dillslungad potatis. Serveras med kapris, rödbetor och brynt smör.

Fredag
Pankopanerad fläskytterfilé med het kålsallad, ingefärsmajjo, rostade sesamfrön, örter och ris.
Ugnsbakad fisk med dillslungad potatis. Serveras med kapris, rödbetor och brynt smör.



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 45

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

Goulash made with beef chuck, root vegetables, and potatoes. Served with a freshly baked baguette and crème fraîche.
Fish and shellfish soup - fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and shellfish sauce.

Tuesday

Pan-fried cured pork belly served with boiled potatoes, vegetables and onion sauce.
Poached fish with shrimp, egg, horseradish, and brown butter. Served with mashed potatoes.

Wednesday

Thyme-seared chicken fillet with mushroom sauce. Served with roasted root vegetables and potatoes.
Poached fish with shrimp, egg, horseradish, and brown butter. Served with mashed potatoes.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and thinly sliced pickled cucumber.
Catch of the day with dill-tossed potatoes. Served with capers, beetroots, and brown butter.

Friday

Panko-breaded pork loin with a spicy cabbage salad, ginger mayo, toasted sesame seeds, herbs, and rice.
Catch of the day with dill-tossed potatoes. Served with capers, beetroots, and brown butter.



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!