LUNCHMENY V.46

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, rotfrukter och champinjonsås.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag
Het kycklinggryta med thailändska smaker. Serveras med krispiga primörer och ris.
Stekt panerad strömming med potatismos rårörda lingon och brynt smör.

Onsdag
Nattbakad Fläskkarré med gräddsky, äppelmos, spetskål och stekt potatis.
Stekt panerad strömming med potatismos rårörda lingon och brynt smör.

Torsdag
Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka.
Pocherad fångst med safranssås, sugarsnaps och potatisstomp.

Fredag
Höstgryta på högrev med rotselleri, svamp och varmrökt sidfläsk. Serveras med potatismos och västerbottenost.
Pocherad fångst med safranssås, sugarsnaps och potatisstomp.



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 46

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

Peppered minced meat patties served with roasted potatoes, root vegetables, and mushroom sauce.
Fish and shellfish soup - fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and shellfish sauce.

Tuesday

Spicy chicken stew with Thai flavors. Served with crisp vegetables and rice.
Pan-fried breaded Baltic herring, served with mashed potatoes, raw-stirred lingonberries, and browned butter.

Wednesday

Slow-roasted pork collar served with a creamy pan sauce, applesauce, pointed cabbage, and fried potatoes.
Pan-fried breaded Baltic herring served with mashed potatoes, raw-stirred lingonberries, and browned butter.

Thursday

Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and thinly sliced pickled cucumber.
Poached fish with saffron sauce, sugar snap peas, and crushed potatoes.

Friday

Autumn stew made with beef chuck, celeriac, mushrooms, and hot-smoked pork belly.
Served with mashed potatoes and Swedish cheese.
Poached fish with saffron sauce, sugar snap peas, and crushed 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!