LUNCHMENY V.48

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 höstgryta med rotfrukter och potatismos som toppas med västerbottenost.
Fisk & skaldjurssoppa - Fisk, räkor, musslor, potatis, basilika, chili och skaldjurssås.

Tisdag
Frasig köttfärspaj med ruccola, balsamico och getost.
Pocherad fångst med ägg och persiljesås. Serveras med potatismos.

Onsdag
Ört & vitlöksbakad kycklingfilé med parmesansås, bakade cocktailtomater och potatispuré.
Pocherad fångst med ägg och persiljesås. Serveras med potatismos.

Torsdag
Kalvköttbullar med potatismos, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka.
Gratinerad fisk med färskost och örter. Serveras med primörer och potatismos.

Fredag
Gulash på fläskkarré och kabanoss. Serveras med surkål, gräddfil och saltgurka.
Gratinerad fisk med färskost och örter. Serveras med primörer 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 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
Autumn stew with root vegetables and mashed potatoes, topped with Swedish cheese.
Fish and shellfish soup - fish, shrimp, mussels, potatoes, basil, chili, and shellfish sauce.

Tuesday
Crispy minced meat pie served with arugula, balsamic vinegar, and goat cheese.
Poached fish with egg and parsley sauce. Served with mashed potatoes.

Wednesday
Herb- and garlic-roasted chicken fillet with Parmesan sauce, crispy vegetables, and potato purée.
Poached fish with egg and parsley sauce. Served with mashed potatoes.

Thursday
Veal meatballs with mashed potatoes, cream sauce, stirred lingonberries, and thinly sliced pickled cucumber.
Gratinated fish with cream cheese and herbs. Served with vegetables and mashed potatoes.

Friday
Goulash made with pork collar and kabanos sausage. Served with sauerkraut, sour cream, and pickled cucumber.
Gratinated fish with cream cheese and herbs. Served with 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!