



LUNCH
MÅNDAG TILL FREDAG
11.30 - 14.00
- MENY -

FÖRRÄTT

Chèvre Chaud L+V	125KR
betor, sallad, rostade hasselnötter och brynt smör	
Toast Skagen	125KR
med pepparrot och citron	
Oxsvanssoppa G	149KR
med pepparrot, persiljeolja och krutonger	

HUVUDRÄTT

Flamberade Kroppkakor – Trattkantareller & Dill (Sv) G	169KR
rårörda lingon, hasselnötter, picklade rotfrukter, svartkålschips och brynt smör	
Stekt Senapsmarinerad Strömming (Sv)	175KR
rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, brynt smör och potatismos	
Handtrillade Köttbullar (Eu) G	185KR
rårörda lingon, svartvinbärssyltad gurka, gräddsås och potatismos	
Råbiff (Sv)	195KR
färskmald högreviskärna, västerbottenostkräm, äggula, dijon, kapis, rödbetor, cornichons, schalottenlök, pepparrot och friterad stråpotatis	
Köttkylen – Steak au Poivre (Int)	249KR
dagens detalj, stekt svamp, picklade rotfrukter, pepparsås och tryffelmos	

DESSERT

Citronsorbet med bärcoulis	49KR
Tryffel med lingon och kanel	55KR
Cheesecake med lättvispad grädde G	79KR
Crepes Suzette med citrus och vaniljglass G	85KR

*ÖVERSTE
AROS
LUNCHPAKET*

*EN STOR STARK
OCH EN SNAPS à 3 CL*

149,-



SALARNAS 3 - RÄTTERS

(AW serveras efter stängning på förbokning)
valfri förrätt + valfri huvudrätt + valfri dessert
399 kr

VECKANS HUSMAN
VECKA 47

VECKANS SOPPA

Blomkålssoppa m. Räkor och Varmrökt Lax (No)

pannkakor, sylt och lättvispad grädde

149KR

VECKANS VEGO

Gnocchi (Sv)

fyra svenska ostar, smörstekt trattkantareller, grönkålschips, saltorkade tomater och citron

149KR

VECKANS FISK

Torsk Grenoble (No)

citron, rödbeta, kapis, kruspersilja, brynt smör och potatismos

155KR

VECKANS KÖTT

Halstrad Rimmad Oxbringa (Sp)

skånsk senap, pepparrotssås, rostade rotfrukter och potatis

155KR

OFF - MENU

vänligen fråga er servicegivare för vidare information

VID ALLERGIER VÄNLIGEN FRÅGA ER SERVICEGIVARE