



MÅNDAG

Örtbakad torsk med Blomkålskräm Syrad fänkål och Chiliolja

Herb baked cod with cauliflower cream Pickled fennel and Chili oil

TISDAG

Pannbiff med Lötsky Potatispuré och Lingon

Minced meat beef with Onion sauce Mashed potato and Lingonberries

ONSDAG

Nattbakad karré med Äppelchutney Brunsås Klyftpotatis

Night baked pork tenderloin with Apple chutney Brown sauce Wedged potatoes

TORSDAG

Biffstroganoff med Basmatiris

Beef stroganoff with Basmati rice

FREDAG

Kyckling med Ponzumarinerad kål Matvete sallad

Rostade sesamfrön och Sojamajonnäs

Chicken with Ponzu marinated cabbage Edible wheat salad

Sesame seeds and Soy mayonnaise

DAGENS RÄTT 150:-

VECKANS

VEGETARISKA 155:-

Fråga gärna oss i serveringen vad som

serveras som Veckans vegetariska!

DESSERT

Crème Brûlée med smak av

Tonkaböner

Crème Brûlée with a taste of

Tonka Beans

95:-

Husets tryffel med Hemkokt

drottningsylt

The house own truffle

with Homemade jam

50:-

Till alla våra lunchrätter ingår måltidsdryck sallad

bröd färskost och bryggkaffe

*All our lunch dishes include a meal drink, salad, bread, cream cheese
and swedish brewed coffee*