



Bakad torsk med Ugnsröstad rotselleri Skirat smör

Krispigt fläsk Pepparrot

*Baked cod with Oven-roasted celeriac Clarified butter Crispy pork Horseradish*

TISDAG

Boeuf bourguignon på svenskt högrev med

Friterad potatis Vispad smetana

*Boeuf bourguignon on Swedish Chuck with fried potatoes*

ONSDAG

Köttfärslimpa med Gräddsås Rostad potatis Pressgurka Lingon

*Meatloaf with Cream sauce Roasted potatoes Pickled cucumber and Lingonberries*

TORSDAG

Nattbakad Nötfransyska Dijon- & Honungsslungad potatis

Citruscrème Primörer

*Slowcooked Beef Knuckles with Dijon & Honey tossed Potatoesalad Citrus cream*

FREDAG

Kyckling med Friterad jordärtskocka Grönkål

Picklad lök Gräddsås på rosmarin

*Chicken with Fried Artichoke Kale Pickled onions Cream sauce on rosemary*

DAGENS LUNCH 150:-

---

VECKANS VEGETARISKA

Fråga gärna oss i serveringen vad vi serverar denna vecka

---

Crème Brûlée med

smak av Tonkaböna

*Crème Brûlée with a taste of Tonka Beans*

95:-

DESSERT

Husets tryffel med

Hemkokt drottning sylt

*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*