

LUNCH

VECKA 17 • SERVERAS VARDAGAR MELLAN 11.30 - 14.00

FÖRRÄTT / STARTER

- 89:- **JORDÄRTSKOCKSSOPPA, FRITERAD JORDÄRTSKOCKA, KAVRINGSTRÖ**
Jerusalem artichoke soup, deep fried Jerusalem artichoke, dark rye bread crumbs

VARMRÄTT / MAIN COURSES

- 89:- **GRILLAD HJÄRTSALLAD, INKOKT JORDÄRTSKOCKA FRÅN VRETA KLOSTER, PICKLADE SENAPSFRÖN, KIKÄRTSKRÄM, SURKÅL FRÅN BOXHOLM**
Grilled sweet gem salad, preserved Jerusalem artichoke from the local area, pickled mustard seeds, chickpea crème, sauerkraut from the local area
- 99:- **STEKT TORSK, INLAGD GURKA, SKAGEN, KOKT POTATIS, DILL**
Fried cod, preserved cucumber, shrimp mixture, boiled potatoes, dill
- 99:- **BAKAD KALVBRINGA, ROTFRUKTSPURÉ, SENAPSKY, SURKÅL FRÅN BOXHOLM, PICKLADE SENAPSFRÖN**
Brisket of veal, root vegetable purée, mustard gravy, sauerkraut from the local area, pickled mustard seeds
- 155:- **CAESARSALLAD, SOTKRYDDAD KYCKLING, BACON, GRANA PADANO, KRUTONGER**
Caesar salad, grilled chicken, bacon, Grana Padano cheese, croutons
- 169:- **HAMBURGARE, AIOLI, POMMES FRITES**
Hamburger served with aioli and fries
- 259:- **ÅNGAD PIGGVAR, POTATISPURÉ, BLÅMUSSELSÅS, BRYNT PANKO, INKOKT JORDÄRTSKOCKA**
Steamed turbot, potato purée, blue mussels sauce, browned panko, preserved Jerusalem artichoke
- 269:- **HÄLLSTEKT RYGGBIFF, CONFITERAD MANDELPOTATIS, TIMJANSKY, PICKLAD PALSTERNACKA, MILD VITLÖKSCRÈME**
Sirloin, almond potato confit, thyme gravy, pickled parsnip, mild garlic crème

EFTERRÄTT / DESSERTS

- 35:- **HUSETS CHOKLADTRYFFEL**
Home-made chocolate truffle
- 79:- **CRÈME BRÛLÉE**
Crème Brûlée

DRYCK / BEVERAGE

- Fresh vatten -
Still/kolsyrat 37,5 / 75 cl 23 / 32:-
- Läsk 23:-
- Lättöl 23:-

Allergisk mot något? Vänligen meddela serveringspersonal.