

Lunchmeny V.38

Dagens rätt – 145 kr

Måndag

Grissida med äpplechutney, rostad gulbeta, rödkål & sojaglaze

Tisdag

Rödtunga med brandade, purjolök & vitvinsås

Onsdag

Kötrullad med picklad morot & jägarsås

Torsdag

Lammbog med hongungsrostad palsternacka, tomat, örtyoghurt & vinägersky

Fredag

Slaktarstek med potatismajonnäs, salsa verde, lagrad ost & pommes frites

Vegetariskt – 145 kr

Friterad aubergine med puré på ärtor, stenfrukt, havtorn & pepparrot

Dryck

Alkoholfritt

Loka – 30 kr

Melleruds pilsner <0,5% EKO – 49 kr

Easy Rider Bulldog <0,5% IPA – 59 kr

Wisby Lager <0,5% LAGER – 59 kr

Ekologisk dryck (säsongsmaker) – 59 kr

Fatöl

Wisby Pils EKO 5,0% 0,4l – 82 kr

Beavertown Gamma Ray APA 5,4% 0,4l - 95 kr

Fourpure Shapeshifter IPA 5,9% 0,4l - 95 kr

Folköl

The Tail of a Whale Vete 3,5% 33cl – 65 kr

The Mad Canary, IPA 3,5% 33cl – 65 kr

A la carte

Förrätt

Lättrökt lax – 159 kr

Med vermouth sås, krondillsolja & äpple

Huvudrätt

Kungsflundra – 297 kr

Med rostad vindruvsås, svartkål, oliv, burrata & szechuanpeppar

Kryddstekt Rådjur– 335 kr

Med bakad rödbeta, svartvinbär, dragon & smörad kycklingfond

Dessert

Tagetessorbet – 115 kr

Med sockrade havtorn, vit choklad & maräng

Crème brûlée – 89 kr

Chokladtryfflar – 48 kr



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help