

Lunchmeny V.40

Dagens rätt – 145 kr

Måndag

Lammkorv med chilipicklad gurka, cassoulet & örtgräddfil

Tisdag

Bouillabaisse med saffransaioli & timjan

Onsdag

Kåldolme med potatispuré, lingon & harissamajonnäs

Torsdag

Confiterat anklår med apelsindressad endive, kål & hollandaisesås

Fredag

Friterad grissida med äppelpuré, romanesco, bränd lök & citrongräsmajonnäs

Vegetariskt – 145 kr

Kålrotpasta med krispig ostronskivling, ostsås, rödlöschutney & edamamebönor

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

Kantarellsoppa

Halv 159 kr / Hel 225 kr

Med svampduxell, timjan, rökt lagrad ost, rostad majs & tranbär

Huvudrätt

Kungsflundra – 297 kr

Med palsternacka, blåmusslor, krondill, gröna oliver, krispig potatis & blåmusselbuljong

Hjort – 335 kr

Med kålrot, lingon, rödkål, bakad lök & äppelsky

Dessert

Körsbär & gräddfilsglass – 115 kr
Med björnbär, kaffesirap & nougatkaka

Crème brûlée – 89 kr

Chokladtryfflar – 48 kr



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help