

Lunchmeny Vecka 38

Dagens rätt – 155 kr

Måndag

Fläskkotlett med salviamajonnäs,
plommon & rostad palsternackspuré

Tisdag

Lax med bonitobuljong, ärtskott,
dragonolja & potatisstomp med nori

Onsdag

Färsbiff med stekt rödlök, rotmos,
hasselnötter & rödbetssky

Torsdag

Confiterat anklår med savojkål, syltlök,
rödkål, apelsin & rödvinsås

Fredag

Flapsteak med grillad tomat,
potatisgratäng & hollandaisesås

Vegetariskt – 155 kr

Chèvre med körsbärskräm, blomkål,
picklad svamp & havtornsolja

Dryck

Alkoholfritt

Loka – 33 kr

Melleruds pilsner <0,5% EKO – 59 kr

Easy Rider Bulldog <0,5% IPA – 59 kr

Wisby Lager <0,5% LAGER – 59 kr

Ekologisk dryck (säsongsmaker) – 59 kr

Fatöl

Spendrups Signatur 4,7% 0,4l – 90 kr

Mariestad Ofiltrerad 5,8% 0,4l – 85 kr

Sleepy Bulldog Pale Ale 4,8% 0,4l – 95 kr

Folköl

The Tail of a Whale, Vete 3,5% 33cl – 69 kr

The Mad Canary, IPA 3,5% 33cl – 69 kr

A la Carte

Förrätt

Skaldjurssoppa – 169 kr

Med västerbotten terrine, ättiksgelé,
dillolja & krasse

Varmrätter

Röding – 359 kr

Med vinbärsbladshollandaise, zucchini,
blåmussla, sjökorall, pumpafrön
& grillad olja

Iberico Pluma – 339 kr

Med spetskål, grön chiliolja, picklad
rotselleri, plommon, majssås & krondill

Dessert

Björnbär & vit chokladparfait – 119 kr

Med mandel, kolasås, björnbär,
rostad vit choklad & oxalis

Crème brûlée – 95 kr

Sött till kaffet – 55 kr



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help