

# Lunchmeny Vecka 47

## Dagens rätt – 145 kr

### **Måndag**

Fläsksteg med äppelpuré, gräddsås, rödkål  
och vinbärsgele

### **Tisdag**

Lubb med sandefjord, crudité, mandel och  
tångrom

### **Onsdag**

Biffar med lingon, picklad kålrabbi, stekt kål  
och gräddsås

### **Torsdag**

Kalv i dill med picklad morot

### **Fredag**

Fish n chips med tartarsås, gröna ärtor och  
mynta

### Vegetariskt – 145 kr

Spätzele med smörad potatisbuljong, surkål,  
bakad syrad lök och rökt ost

## **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

## Ala Carte

### Förrätt

#### **Havskräftsoppa – 159kr**

Med skaldjursrillette, saffran, gurka &  
vitlökskrutong

### Varmrätter

#### **Marulk – 353 kr**

Med olja på svarta oliver, Kalamataoliver,  
potatiskräm med rökt makrill, laxrom &  
musselsås

#### **Älg – 335 kr**

Med pumpa, shisoblad, hollandaise, hasselnöt,  
sesamfrön, sumak & persilja

### Dessert

#### **Vaniljglass – 115 kr**

Med äpple, kanel, bovete, brynt smör  
& calvados

#### **Crème brûlée – 89 kr**

#### **Chokladtryfflar – 48 kr**



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help