

Lunchmeny Vecka 46

Dagens rätt – 155 kr

Måndag

Pluma med krispig ostronskivling, rostad morotspuré, äppelmos & skysås

Tisdag

Fiskgryta på kolja & lax med äppelaioli & sauterade grönsaker

Onsdag

Köttfärslimpa med vinbärgelé, stekt svamp, kavring & sås på soja och tryffel

Torsdag

Rökt anklår med svartkål, blodapelsin & libbstickamajonnäs

Fredag

Griskind med bakade rotfrukter, picklad pumpa & rostad jäsås

Vegetariskt – 155 kr

Pommes Dauphine med tångrom, syrad rödlök, krispiga linser & Sandefjordssås smaksatt med kombu alger

A la Carte

Förrätt

Jordärtskocksoppa – 159 kr

Med pilgrimsmousseline, cava & rosmarin

Varmrätter

Hälleflundra – 359 kr

Med grönärta, sojaböna, pumpapuré, clementin, bergamott & rökt smörsås

Tenderstrip – 339 kr

Med svartkål, ostronskivling, hollandaisesås smaksatt med karamelliserad lök & relish

Dessert

Blåbär – 119 kr

Med mascarpone pannacotta, vit choklad, timjan & granskott

Crème brûlée – 95 kr

Sött till kaffet – 55 kr

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



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help