

# Lunchmeny V.25

## Dagens rätt – 135 kr

### Måndag

Tupplår med primörer & smörsås

### Tisdag

Kummel med gurka, lök & hummersås

### Onsdag

Wallenbergare med potatisstomp, lingon, persilja & brynt smör

### Torsdag

Schnitzel med kåsallad, sockerärter & kryddsmör

### Fredag

Stängt

Glad Midsommar!

## Vegetariskt – 135 kr

Tempeh med grönsakspasta, pico de gallo, soja & honung

## Dessert

### Jordgubbar – 110 kr

Med mousse på myskmadra, lemoncurd & maräng

### Crème Brûlée – 89 kr

### Tryfflar – 44kr

## A la carte

### Förrätt

#### **Pilgrimsmussla – 159 kr**

Med bönpuré, ärtsoja, kycklingbuljong, vaxböna & vinbärsbladsolja

### Huvudrätt

#### **Havskatt – 317 kr**

Med tomat, zucchini, aubergine, Fänkålspollen, körvelsalt och vermouthsås

#### **Rostbiff – 295 kr**

Med sotade stenfrukter, knipplök, fläder, gulbeta & stesky

## **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



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help