

Lunchmeny Vecka 5

Dagens rätt – 155 kr

Måndag

Stekt fläsk med cassoulet, krispig ostronskivling & syrad rödlök

Tisdag

Bouillabaisse med saffransaioli, krutonger, rostad morot & purjolök

Onsdag

Pannbiff med stekt lök, picklad kålrabbi, svarta vinbär & skysås

Torsdag

Fläskkotlett med rotselleri, bakad lök, valnötter & senapssås

Fredag

Nattbakad högrek med bearnaisesås, krispig potatis, parmesan & syltad rödlök

Vegetariskt – 155 kr

Linser med friterad blomkål, limeyoghurt, curry & grönkål

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

Whiskeygravad lax - 159kr

Med ättiksgelé, fänkål, örtskum & lingonolja

Varmrätter

Skrei-Torsk – 353 kr

Med citrongräs, lönsirap, gröna oliver, gurka, purjolök & rostad kycklingbuljong

Vildsvin – 315 kr

Med svartrot, blomkål, granskott & grillad grönkålssås

Dessert

Kanelglass – 115 kr

Med päronkompott, rom, vit choklad, havre & mynta

Crème brûlée – 89 kr

Chokladtryfflar – 48 kr



Allergier? Be personalen om hjälp

Allergies? Ask the staff for help