

*Noga utvalda råvaror
av högsta kvalitet*



*Alla rätter tillagas från grunden
med kärlek & omsorg*

DAGENS LUNCH

26-30 jan

MÅNDAG

Hjortfärslimpa – svartvinbärsgräddsås, rårörda lingon, husets pressgurka, potatispuré
Coq au vin blanc på gårdskycklingfilé– sidfläsk, portabello, syltlök, vitvin, grädde, rotfruktspuré
Smörstekt Gösfilé Grenoble – rödbetor, kapis, brynt smör, bjärepotatis

TISDAG

Raggmunk – stekt fläsk, rårörda lingon
Stekt fläsk – löksås, kokt potatis
Biff Lindström – persiljesmör, rödvinssås, husets pressgurka, rostade rotfrukter
Ugnsbakad Torskfilé – kräftstjärtar, färskriven pepparrot, brynt smör, Gotlandspotatis

ONSDAG

Wallenbergare – brynt smör, kalvsky, rårörda lingon, ärtor, potatispuré
Het ungersk Omgulasch – chili, tomat, paprika, crème fraîche, kokt potatis
Pankopanerad Rödspättafilé – kapis, olivragu, brynt smör, gotlandspotatis

Pris: 155:-

Alltid inklusive salladsbuffé, hembakat bröd, smör, dryck samt kaffe/te.

*Noga utvalda råvaror
av högsta kvalitet*



*Alla rätter tillagas från grunden
med kärlek & omsorg*

DAGENS LUNCH

26-30 jan

TORS DAG

Ärtsoppa & Pannkaka, jordgubbssylt, vispad grädde

Lammfärsbiff Provencal - vitlökssmör, rosmarinsky, rostade potatisklyftor

Sotad Gårdskycklingfile - konjak/tryffelcreme, rödvinssås, kronärtskocksrissotto

Havets Wallenbergare - brynt smör, rårörda lingon, ärtor, potatispuré

FREDAG

Pankopanerad Schnitzel - cafe de parissmör, kalvsky, ärtor, rostad kulpotatis

Bräserad Högre i portvin - sidfläsk, portabello, syltlök, rödvin, rotfruktspuré

Ugnsbakad Laxfile - vitvinssås, saffransaioli, rostade rotfrukter

HELA VECKAN

Rydbergs Köttbullar - gräddsås, rårörda lingon, husets pressgurka, potatispuré 165:-

VECKANS FISK

Gravad Laxfile - dillstuvad potatis 175:-

VECKANS VEGETARISKA

Rödbetsbiffar – valnötter, chèvrecreme, honung, grönsaksbulgur 155:-

VECKANS SALLADER

Caesarsallad – pankopanerad gårdskycklingfilé, körsbärstomater, bacon, brödkrutonger, parmigiano reggiano 165:-

Räksallad – handskalade räkor, avokado, grön sparris, nobisdressing 195:-

Alltid inklusive salladsbuffé, hembakat bröd, smör, dryck, kaffe, te