

Tennstojnet

LUNCH 6 – 10 APRIL

serveras 11:30 – 14:30

VECKANS HUSMAN

Stekt strömming med potatispuré, gröna ärtor, brynt smör och citron
205:–

MÅNDAG

Öppnar 12:00 för á la carte

TISDAG

Köttfärslimpa med gräddsås, inlagd gurka, lingon smörade morötter samt potatis
175:–

ONSDAG

Mandelpanerad sej med potatispuré, haricotverts och brynt smör
175:–

TORSDAG

Havets Wallenbergare, brynt smör, gröna ärtor samt potatispuré
175:–

FREDAG

Grillad kalv tritip, tomatsallad, pommes frites, bearnaisesås och rödvinsås
185:–

VÄLKOMNA!

Vid frågor angående allergier
vänligen prata med vår personal på plats

Tennstojnet

LUNCH 6 – 10 APRIL

served 11:30 – 14:30

DISH OF THE WEEK

Fried Baltic herring with potato purée, browned butter and green peas
205:–

MONDAY

Opens at 12:00 for á la carte

TUESDAY

Meatloaf with cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, buttered carrots, and potatoes
175:–

WEDNESDAY

Almond-crusted saithe with haricots verts, browned butter and potato purée
175:–

THURSDAY

Seafood Wallenbergare with green peas, browned butter, and potato purée
175:–

FRIDAY

Grilled veal tritip with french fries, tomato salad, béarnaise sauce and red wine sauce
185:–

WELCOME!

Questions regarding allergies,
please talk to your waiter