

Tennstojet

LUNCH 13 – 17 APRIL

serveras 11:30 – 14:30

VECKANS HUSMAN

Pocherad sej "grenoble" kapris, rödbetor
brynt smör, pepparrot samt potatis
205:–

MÅNDAG

Brässerad fläskkarré med dragonveloute,
rostad potatis samt vår primörer
175:–

TISDAG

Rostad kyckling med vitlökssmör, rödvinsås,
haricotverts, broccoli och potatispuré
175:–

ONSDAG

Skånsk kalops med rödbetor, buljongkokta morötter
samt smörslungad potatis
175:–

TORSDAG

Kalvfärsbiffar med pepparsås, svartvinbärsgelé
haricotverts och örtslungad potatis
175:–

FREDAG

Fläkschnitzel med kapris och anjovissmör, gröna
ärtor rödvinsås samt rostad potatis
185:–

VÄLKOMNA!

Vid frågor angående allergier
vänligen prata med vår personal på plats

Tennstojet

LUNCH 13 – 17 APRIL

served 11:30 – 14:30

DISH OF THE WEEK

Poached saithe "grenoble" capers, beetroot
browned butter, horseradish and potatoes
205:–

MONDAY

Braised pork loin with tarragon veloute, roasted
potatoes and spring vegetables
175:–

TUESDAY

Roasted chicken with garlic butter, red wine sauce,
haricot verts, broccoli and mashed potatoes
175:–

WEDNESDAY

Swedish beef stew with beetroot, carrots
and boiled potatoes
175:–

THURSDAY

Veal patties with pepper sauce, blackcurrant jelly,
haricot verts and potatoes
175:–

FRIDAY

Pork schnitzel with capers and anchovy butter,
green peas, red wine sauce and roasted potatoes
185:–

WELCOME!

Questions regarding allergies,
please talk to your waiter