

# Jemstojet

LUNCH 18 – 22 MAJ

serveras 11:30 – 14:30

## VECKANS HUSMAN

Pocherad sej Grenoble med kapris, rödbetor, brynt smör, pepparrot och potatis

205:-

## SALLAD

Räksallad med ört- och citrondressat matvete, avokado, ägg, tomat, samt citron- och lökkräm

265:-

## MÅNDAG

Grillad mejramskorv med senapsstuvad kål, rödvinssås och smörslungad potatis

175:-

## TISDAG

Biff Lindström med örtsmör, rödvinssås, rostad potatis och haricots verts

175:-

## ONSDAG

Havets Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor, brynt smör och citron

175:-

## TORSDAG

Krispig fläksida med surkål, morot, potatispuré, tryffelkräm och rödvinssås

175:-

## FREDAG

Grillad kalv-tri-tip med pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås och rödvinssås

185:-

## VÄLKOMNA!

Vid frågor angående allergier  
vänligen prata med vår personal på plats

# Jemstojet

LUNCH 18 – 22 MAY

served 11:30 – 14:30

## DISH OF THE WEEK

Poached saithe Grenoble with capers, beetroot, browned butter, horseradish and potatoes

205:-

## SALAD

Shrimp Salad, herb and lemon-dressed farro, avocado, egg, tomato and lemon-onion cream

265:-

## MONDAY

Grilled marjoram sausage with mustard-creamed cabbage, red wine jus and butter-tossed potatoes

175:-

## TUESDAY

Beef paddies with beets and capers, redwine jus, green beans and roasted potatoes

175:-

## WEDNESDAY

Seafood Wallenbergare with potato purée, green peas, browned butter and lemon

175:-

## THURSDAY

Crispy pork belly with sauerkraut, carrots, potato purée, truffle cream and red wine jus

175:-

## FRIDAY

Grilled veal tri-tip with french fries, tomato salad, bearnaise sauce and red wine jus

185:-

## WELCOME!

Questions regarding allergies,  
please talk to your waiter