

Tennstojnet

LUNCH 1 – 5 JUNI

serveras 11:30 – 14:30

VECKANS HUSMAN

Pocherad seifilé med brynt smör, räkor, hackat ägg, riven pepparrot och dillslungad potatis

205:-

SALLAD

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

265:-

MÅNDAG

Fläsklägg med rotmos, smörad buljong och skånsk senap

175:-

TISDAG

Kyckling Bourgogne med sidfläsk, champinjoner, smålök och potatispuré

175:-

ONSDAG

Laxpudding med skirat smör, citron och dill

175:-

TORSDAG

Köttfärslimpa med gräddsås, inlagd gurka, lingon, smörslungade morötter och kokt potatis

175:-

FREDAG

Grillad kalv-tritip med pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås och rödvinsås

185:-

VÄLKOMNA!

Vid frågor angående allergier

vänligen prata med vår personal på plats

Tennstojnet

LUNCH 1 – 5 JUNE

served 11:30 – 14:30

DISH OF THE WEEK

Poached saithe fillet with browned butter, prawns, egg, grated horseradish, and dill-tossed potatoes

205:-

SALAD

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

265:-

MONDAY

Pork shank with traditional root mash, buttered broth and mustard

175:-

TUESDAY

Chicken Bourgogne with pork belly, mushrooms, pearl onions and potato purée

175:-

WEDNESDAY

Swedish salmon and potato gratin with melted butter, dill and lemon

175:-

THURSDAY

Meatloaf with cream sauce, pickled cucumber, lingonberries, buttered carrots and boiled potatoes

175:-

FRIDAY

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

185:-

WELCOME!

Questions regarding allergies,
please talk to your waiter