

Tennstojnet

LUNCH 8 – 12 JUNI

serveras 11:30 – 14:30

VECKANS HUSMAN

Fiskgryta med tomat, lax, sej, aioli, krutonger,
morot, purjolök & potatis

205:-

SALLAD

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

265:-

MÅNDAG

Rostad kyckling med citron och timjansmörsås,
glacerad palsternacka, lök & potatispuré

175:-

TISDAG

Mandelpanerad sej med gröna ärtor,
skirat smör & potatispuré

175:-

ONSDAG

Brässerad fläskkarré med dragonveloute,
rostad potatis & vårprimörer

175:-

TORSDAG

Kålpudding med gräddsås, kokt potatis,
rårörda lingon & inlagd gurka

175:-

FREDAG

Fläskschnitzel med kapris & anjovissmör,
gröna ärtor, rostad potatis & rödvinsås

185:-

VÄLKOMNA!

Vid frågor angående allergier
vänligen prata med vår personal på plats

Tennstojnet

LUNCH 8 – 12 JUNE

served 11:30 – 14:30

DISH OF THE WEEK

Tomato based fish soup with salmon, saithe, carrots,
leek, potatoes, crutons served with aioli

205:-

SALAD

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

265:-

MONDAY

Roasted chicken, glazed parsnips, onions, potato
puree served with a thyme & butter sauce

175:-

TUESDAY

Almond crusted saithe, green peas,
potato puree & melted butter

175:-

WEDNESDAY

Braised pork fillet, roasted potatoes,
spring vegetables & a tarragon veloute

175:-

THURSDAY

Cabbage and beef stack, boiled potatoes,
lingonberries, pickled cucumber and a cream sauce

175:-

FRIDAY

Pork schnitzel, green peas, roasted potatoes,
caper and anchovy butter & a red wine sauce

185:-

WELCOME!

Questions regarding allergies,
please talk to your waiter