



LUNCH 12 – 16 OKTOBER

serveras 11:30 – 14:30

VECKANS FISK

Ugnsbakad lax med broccoli, fänkål, lök,
bakat ägg, skaldjursås och kokt potatis
255:–

MÅNDAG

Helstekt fläskkotlett med grönpepparsås, curryros-
tad blomkål, sockerärter, lök och örtstomp
185:–

TISDAG

Rostad kycklinglårfilé med zucchini, broccoli,
cornichonger, aioli, selleripure och sky
185:–

ONSDAG

Kalvfärsbiffar med champinjonsås, färska bönor,
inlagd gurka, svartvinbärsgelé och potatispuré
185:–

TORSDAG

Oxbringa med pepparrotssås, rotfrukter,
sockerärter, riven pepparrot och kokt potatis
185:–

FREDAG

Fläkschnitzel med krämig kålsallad, krispig lök,
rödvinsås och kryddrostad potatis
195:–

VÄLKOMNA!

Vid frågor angående allergier
vänligen prata med vår personal på plats



LUNCH 12 – 16 OCTOBER

served 11:30 – 14:30

CATCH OF THE WEEK

Oven-baked salmon with broccoli, fennel, onion,
baked egg, seafood sauce and boiled potatoes
255:–

MONDAY

Whole-roasted pork chop with green peppercorn
sauce, curry-roasted cauliflower, sugar snap peas,
onion, and crushed potatoes with herbs
185:–

TUESDAY

Roasted chicken thigh fillet with zucchini, broccoli,
cornichons, aioli, celeriac purée and gravy
185:–

WEDNESDAY

Veal patties with mushroom sauce, fresh beans,
pickled cucumber, blackcurrant jelly
and mashed potatoes
185:–

THURSDAY

Beef brisket with horseradish sauce,
root vegetables, sugar snap peas, horseradish,
and boiled potatoes
185:–

FRIDAY

Pork schnitzel with creamy cabbage slaw, onion,
red wine sauce and spice-roasted potatoes
195:–

WELCOME!

Questions regarding allergies,
please talk to your waiter