



DAGENS LUNCH V 48 25 NOV – 29 NOV

KL 11:00 – 15:00 135,00 KR

Sallad, nybakat bröd, smör & kaffe ingår till alla rätter

Är du allergisk? Fråga oss, så hjälper vi dig.

#### MÅNDAG

Grillad Black Angus ryggbiff med rödvinssås, purjolök, bacon och hemgjord potatispuré

Kycklingschnitzel med bearnaisesås, gröna ärtor, rödvinssås och pommes frites

Smör bakad torskfilé med tomat, oliver, vitvinssås ock kokt potatis

#### TISDAG

Schnitzel cordon bleu (ost & skinka fylld) med rödvinssås, bearnaisesås, gröna ärtor och stekt potatis

Pasta med oxfilé, sparris, vitlök, chili, tomat och grädde

smörstekt rödingfilé med vitvinssås och svamprisotto

#### ONSDAG

Örtmarinerad flankstek med rödvinssås, bearnaisesås och pommes frites

Fläskfilé pasta med champinjoner, chili, vitlök, grädde och ost

Lättpanerad tilapiafilé med champinjonsås och kokt potatis

#### TORSDAG

Helstekt fläskytterfilé med gräddsås, haricots verts och råstekt potatis

Pasta med strimlad biff, champinjoner, krämig tomatsås och grädde

Ugnstekt koljafilé med citronsås, kapris, sockerärtor och sparris risotto

#### FREDAG

Dillkött med kalvkött serveras med morötter och kokt potatis

Grillad kycklingfilé med gorgonzolasås och klyftpotatis

Smörstekt regnbåge med hummersås och kokt potatis

#### Vegetariska

Svamprisotto med ost

135,00 kr

Veggie biffburgare med pommes

135,00 kr

#### Tips

Köttbullar på planka med gräddsås, rårörda lingon & potatismos.

159 00 kr

Gulaschsoppa på högrev serveras med vitlöksbröd och gräddfil.

149,00 kr

Stekt Strömming med rårörda lingon, brynt smör, potatismos

159,00 kr

Hemgjord burgare med bacon, bearnaise, burgare dressing & pommes

169,00 kr

#### LUNCHDRYCK

Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite

Alkoholfritt 35 kr / Mineralvatten / lättöl 2,1%

33cl

25,00 kr

Norrland 40cl 69kr/ Vin 89kr/ Cava 95kr



LUNCH OF THE DAY 25 NOV – 29 NOV

SEK 135.00 11:00 - 15:00

Salad, bread, butter & coffee Included to all dishes

*Are you allergic? Ask us and we will help you.*

### MONDAY

*Grilled Black Angus sirloin steak with red wine sauce, leeks, bacon and homemade mashed potatoes*

*Chicken schnitzel with béarnaise sauce, green peas, red wine sauce and fries*

*Butter baked cod fillet with tomato, olives, white wine sauce and boiled potatoes*

### TUESDAY

*Schnitzel cordon bleu (cheese & ham stuffed) with red wine sauce, béarnaise sauce, green peas and fried potatoes*

*Pasta with beef fillet, asparagus, garlic, chili, tomato and cream*

*butter-fried char fillet with and mushroom risotto*

### WEDNESDAY

*Herb-marinated flank steak with red wine sauce, béarnaise sauce and fries*

*Pork fillet pasta with mushrooms, chili, garlic, cream and cheese*

*Lightly breaded tilapia fillet with mushroom sauce and boiled potatoes*

### THURSDAY

*Whole-roasted pork tenderloin with cream sauce, haricot verts and raw fried potatoes*

*Pasta with shredded beef, mushrooms, creamy tomato sauce and cream*

*Oven-roasted haddock fillet with lemon sauce, capers, sugar peas and asparagus risotto*

### FRIDAY

*Dill meat with veal served with carrots and boiled potatoes*

*Grilled chicken fillet with gorgonzola sauce and wedged potatoes*

*Butter-fried rainbow trout with lobster sauce and boiled potatoes*

### vegetarian

*Mushroom risotto with cheese*

135,00 kr

*Veggie beef burger with fries with fries*

135,00 kr

### Tip

*Meatballs on plank with cream sauce, raw stir-fried lingonberries & mashed potatoes*

159,00 kr

*Goulash soup on chuck roll served with sour cream and garlic bread*

149,00 kr

*Homemade burger with bacon, béarnaise, burger dressing and fries*

169,00 kr

*Fried herring with lingonberries, browned butter & mashed potatoes*

159,00 kr

### LUNCH DRINK

*Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite*

33cl

25,00kr

*Alkoholfritt beer 35 kr / mineral water / light beer 2%*

33cl

25,00kr

*Norrand Guld 40cl 69:00 kr / Wine 89:00 kr / Cava 95:00 kr*

