



DAGENS LUNCH V 18 28 APR – 02 MAJ

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

Schnitzel cordon bleu (ost & skinkfylld) med rödvinssås, bearnaisesås och stekt potatis

Smörstekt regnbågefile Med gräddstuvade rotfrukter och kokt potatis

Pasta med oxfile, sparris, vitlök, gorgonzola, tomat och grädde

TISDAG

Grillad kalventrecote med potatisgratäng, vitlökssmör och rödvinssås

Kapkummel med vitvinssås och kokt potatis

Raggmunk med knaperstekt fläsk och rårörda lingon

ONSDAG

Örtmarinerad flankstek med rödvinssås, bearnaisesås och pommes frites

Grillad Laxfile med hummersås och svamprisotto

Isterband med gräddstuvade potatis och persilja

TORSDAG

Innan lunch vi öppnar med tips meny och a la carte meny

FREDAG

Helstekt högre med grönpepparsås och råstekt potatis

Panerad rödspätta med remouladsås och dillslungad potatis

Pesto pasta med kyckling, zucchini och ost

Veckans vegetariska

Svamprisotto med ost

Halloumi burgare med korianderdressing, bearnaisesås, Sallad och pommes frites

Tips gäller hela vecka

Köttbullar på planka med gräddsås, rårörda lingon & potatismos 159,00 kr

Grillad Oxfile på planka bacon, Sparris, potatismos & bearnaisesås 279,00 kr

Stekt Strömming med rårörda lingon, brynt smör, potatismos 159,00 kr

Hemgjord burgare bacon, bearnaise, burgare dressing & pommes. 169,00 kr

LUNCHDRYCK

Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite 33cl 25,00kr

Mineralvatten / lättöl 2,1% 33cl 25,00 kr

Alkoholfritt. 35 kr

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



WEEKLY LUNCH. 28APR – 02 MAJ

11:00 – 15:00 135.00 KR

Salad, bread, butter & coffee are included with all dishes

Are you allergic? Ask us and we will help you

MONDAY

Schnitzel cordon bleu (cheese & ham stuffed) with red wine sauce, bearnaise sauce and fried potatoes

Butter-fried rainbow trout fillet With cream-stewed root vegetables and boiled potatoes

Pasta with beef fillet, asparagus, garlic, gorgonzola, tomato and cream

TUESDAY

Grilled veal entrecote with potato gratin, garlic butter and red wine sauce

Cape hake with white wine sauce and boiled potatoes

Raggmunk with crispy fried pork and raw stir-fried lingonberries

WEDNESDAY

Herb-marinated flank steak with red wine sauce, bearnaise sauce and french fries

Grilled Salmon fillet with lobster sauce and mushroom risotto

Isterband with cream-stewed potatoes and parsley

THURSDAY

Before lunch we open with menu tips and a la carte menu

FRIDAY

Roasted prime rib with green pepper sauce and fried potatoes

Breaded plaice with remoulade sauce and dill-tossed potatoes

Pesto pasta with chicken, zucchini and cheese

Vegetarian of the week

Mushroom risotto with cheese

Halloumi burger with coriander dressing, bearnaise sauce, Salad and fries

Kitchen tips

Meatballs on plank cream sauce, lingonberries & mashed potatoes 159,00 kr

Grilled Beef Fillet on Plank bacon, asparagus, mashed potatoes & bearnaise sauce 279.00 kr

Homemade burger with bacon, bearnaise, 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

mineral water/light beer 2% 33cl 25,00kr

Alkoholfritt beer. 35 kr

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

