

LUNCH VECKA ELVA

serveras mellan 11.15-14.30 served 11.15-14.30

Bakat LAMMLÄGG med kronhillspicklade morötter, potatis och dillsås
Baked LAMB SHANK with dill pickled carrots, potatoes and a dill sauce
155

Inkokt LAX med broccoli, syrligt äpple och saltrostade rödbetor
Poached SALMON with broccoli, tart apple and salt roasted beetroot
165

Risotto på MATVETE med stekta svartrötter, grönkålsgremolata och wrångebäcksost
WHEAT BERRY 'risotto' with pan-roasted black salsify, kale gremolata 'Wrångebäck' cheese
145

Krämig soppa med TORSK, RÖDING och BLÅMUSSLA, rostade rotfrukter och fänkålscrudité
Creamy soup with COD, CHAR & BLUE MUSSEL, roasted root vegetables and fennel crudité
210

Bakverk

Today's pastry

dagspris/daily price

LUNCHDRYCK

Champagne André Jaquart 129

Dagens vita/röda 65

Öl utan/lite alkohol 35

Öl med alkohol 50

Must äpple/fläder 50

LUNCH BEVERAGES

Champagne André Jaquart 129

Today's white/red 65

Beer non-alcoholic/little alcohol 35

Beer with alcohol 50

Must äpple/elderflower 50

SERVERAS HELA DAGEN

Syrlig ROTSELLERI med ädelost och mandel
Pickled CELERIAC with bluecheese and almonds

35

Råbiff på handsåret OXINNANLÅR
med picklad purjolök, smågurkor och gin

Hand cut BEEF tartar with pickled leek, cucumber and gin

165/255

Schweizerschnitzel på GRIS från Rocklunda med
karljohanssvampskräms, grillad lök och persiljesmör
Schweizerschnitzel PORK from Rocklunda with porcini crème, grilled
onion and parsley butter

240

Urbanad, fransk VAKTEL med bakad kålrabi, syrligt Ingrid
Marie-äpple och rökt smörsås

French QUAIL with baked kohlrabi, tart Ingrid Marie apple
and smoked butter sauce

315

Mörk CHOKLADMOSSE med amarettogrädde,
maraschinokörsbär och mandel

Dark CHOCOLATE MOUSSE with amaretto whipped cream,
Maraschino cherried and almonds

115

Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter

Övrig allergi? Tala med din servitör så guidar vi dig

All our food is cooked with lactose-free dairy products

Additional allergies? Ask your waiter for guidance