

LUNCH VECKA TRETTON

serveras mellan 11.15-14.30 served 11.15-14.30

Kryddbakad OXBRINGA med ramslök och en ragu på morot och svartrot

Baked BRISKET OF BEEF with ramson and a carrot and black salsify ragu

155

Bakad TORSK med rostad potatis, sotad gurka och chilidressad grönkål

Baked COD with roasted potatoes, charred cucumber and kale

165

Stuvade gotlandslinser med rostad BLOMKÅL, mandel och riven parmesan

Lentil stew with roasted CAULIFLOWER, almond and grated parmesan

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 / vita vinbär 50

LUNCH BEVERAGES

Champagne André Jaquart 129

Today's white/red 65

Beer non-alcoholic/little alcohol 35

Beer with alcohol 50

Must äpple / white currant 50

SERVERAS HELA DAGEN

Syrlig ROTSELLERI med ädelost och mandel

Pickled CELERIAC with bluecheese and almonds

35

Råbiff på handskuret 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

karljohanssvampskräm, grillad lök och persiljesmör

Schweizerschnitzel PORK from Rocklunda with porcini crème, grilled

onion and parsley butter

240

Urbanad, fransk VAKTEL med bakad kalrabi, syrligt Ingrid

Marie-apple och rokt smorsas

French QUAIL with baked kohlrabi, tart Ingrid Marie apple

and smoked butter sauce

315

Mörk CHOKLADMOUSSE 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