

## Veckans | This week

<b>Salad</b>	Lökrostad svamp & serranoskinka samt sauce verte & romansallad (3,7,9,12) Onion roasted mushrooms & serrano ham, sauce verte & romaine salad	145
<b>Soup</b>	Soppa av babyspenat & fänkål serveras med krämigt bakat ägg (3,7,9,12) Soup with baby spinach & fennel served with creamy baked egg	135
<b>Vegan</b>	Grönkålsbiffar med citron & tryfflemulsion & rostat matvete (1,6,9,10,12) Kale patties with a lemon & truffle emulsion & roasted wheat berries	135

## Dagens | Dish of the day

135

<b>Må   Mon</b>	Lågtempad kycklinglårfile med syrad gulbeta & morot, vårlök & rostad timjanpotatis (7,9,10,12) Baked chicken thigh with pickled yellow beets & carrots, spring onion & roasted thyme potatoes ••• Eldad torskefile med varm färskost smaksatt med brynt smör & fänkålspollen, bakad palsternacka (4,7,12) Charred cod with a warm cream cheese flavoured with browned butter & fennel pollen, baked parsnip
<b>Ti   Tue</b>	Färsbiff med lagrad ost & timjan serveras med blomkålskrème & picklad röd spetskål (1,3,7,9,10,12) Beef patty with matured cheese & thyme, cauliflower purée & pickled red pointed cabbage ••• Ångad flundrafile med skummad dillsås, citron & slungad kulpotatis (4,7,9,12) Poached flounder with foamed dill sauce, lemon & tossed potatoes
<b>On   Wed</b>	Porterbräserad högrek serveras med rönnbärsjelé, gräddsås & imkokt kulpotatis (7,9,10,12) Porter braised chuck roll with rowan jelly, cream sauce & broth boiled potatoes ••• Körvel- & gräslökspenslad koljafilé med krassevelouté & rostad sparrispotatis (4,7,9,12) Chervil- & chive brushed haddock with a cress velouté & roasted asparagus potato
<b>To   Thu</b>	Karréullad fylld med libbsticka & lagrad ost, kalvsky & en ljummen korv av fläsklägg & anklever Med krämig rotselleri & kålrabbi (3,7,9,10,12) Roulade of pork with lovage & mature cheese, veal gravy & a warm sausage of pork leg & foie gras with creamy celeriac & kohlrabi ••• Fiskgryta med lax, tomat, saffran, fänkål, skaldjur med kokt potatis (2,4,7,9,12,14) Fish casserole with salmon, saffron, fennel & seafood with boiled potatoes
<b>Fr   Fri</b>	Kokt rimmad oxbringa med en sky med grovkornig senap & färskpotatis (7,9,10,12) Braised cured brisket with a coarse mustard gravy & new potatoes ••• Skaldjursrimmad sejfile med äppel- & charlottenlökssallad, rostat bovete & citronkvarv (2,4,7,9,12,14) Seafood cured saithe fillet, apple- & onion salad, roasted buckwheat & a lemon cottage cheese