

9-13 september 2019, kl 11-14

Vin | Wine 59
Öl | Beer 59
Läsk | Soda 32
Cappuccino 30
Espresso 25

Veckans | This week

Salad	Rostad Serranoskinka, picklad pumpa & körvelemulsion (7,9,10,12) Roasted serrano ham, pickled pumpkin & a chervil emulsion	145
Soup	Krämig purjolökssoppa med potatiscrème (7,9,12) Creamy leek soup with a potato crème	135
Vegan	Bräserad gråärta med ärtemulsion, friterat ris & råhyvlat blomkål (6,9,10,12) Braised field pea with a pea emulsion, fried rice & grated cauliflower	135

Dagens | Dish of the day 135

Må Mon	Ångad sejfilé, dillkvarg med brynt smör samt lättpicklad brunoise (4,7,9,10,12) Poached saithe fillet, dill cottage cheese with browned butter & pickled brunoise ••• Bräserad högrev med cidersås, timjanslingon & potatispuré (7,9,10,12) Braised chuck roll, cider sauce, thyme lingonberries & potato purée
Ti Tue	Krämig fisksauté av torsk & kräftor samt kryddkokt potatis med gräslök (2,4,7,9,12,14) Creamy fish sauté with cod & crayfish, spice boiled potatoes & chives ••• Kalvfärsbiff med rotselleripuré & äpplepicklad gurka samt kalvsky (3,7,9,10,12) Veal patty with root celery purée, apple pickled cucumber & veal gravy
On Wed	Bakad koljafilé med vitvinsås, citronsyrad kålrot & dillrostad potatis (4,7,9,12) Baked haddock with white wine sauce, lemon pickled rutabaga & dill roasted potatoes ••• Grillad majsckylingfilé med crème av parmesan & örter, sallad av matvete (17,9,10,12) Grilled corn-fed chicken, parmesan crème & a wheat berries salad
To Thu	Bakad rödspätta, rostade gulbetor, kapris & brynt smör med fänkålsdill (4,7,9,12) Baked plaice med roasted yellow beets, capers & browned butter and fennel dill ••• Eldad karré med fänkål & purjolökssallad, mandelpotatis & kantarellsås (7,9,12) Charred loin of pork, fennel & leek salad, almond potatoes & a chanterelle sauce
Fr Fri	Feta- & tomatbakad laxfilé med basilikavelouté & blomkålsris (4,7,9,12) Feta- & tomato baked salmon, basil velouté & cauliflower rice ••• Bräserat kalvinnanlår med potatisstomp, kalvsky med ättika & mangoldsallad (7,9,10,12) Braised veal roast with mashed potatoes, veal gravy & chard salad

Take Away - 120 kr / salladsbuffé 105 kr ring gärna och förbeställ 08-674 18 29