



## LUNCH A LA CARTE

### FÖRRÄTT

**Råbiff** ..... 149

smaksatt med citronolja och cidervinägersenap,  
syrlig dillmajonnäs, pommes allumettes och dill

**Frasig getost** ..... 135

rödbetor, sallad, rostade frön, krutonger,  
rädisor, dragon & honungdressing

### VECKANS LUNCHVIN

100:-

### VARMRÄTT

**Svenskt lamm** ..... 295

potatispuré smaksatt med ramslök, grön sparris,  
spenat, schalottenlök, friterad vitlök & syrlig lammsky

**Frasig getost** ..... 195

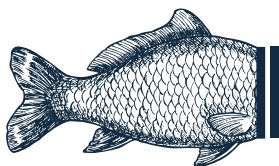
rödbetor, sallad, rostade frön, krutonger,  
rädisor, dragon & honungdressing

**Råbiff** ..... 269

smaksatt med citronolja och cidervinägersenap,  
syrlig dillmajonnäs, pommes allumettes och dill

**Handrullade köttbullar** ..... 195

potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås



### VECKANS LUNCH

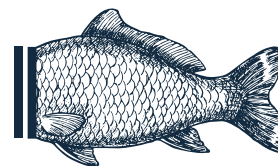
serveras mellan 11.30 - 14.30

159:-

#### MÅNDAG - ONSDAG

##### Rostad broccoli

ljummen hummus, cruditéer,  
bovete, smörsås



##### Dagens fångst

rostad broccoli, potatispuré, krasse,  
Sandefjordsås, dill, gräslök

##### Bakad kycklinglårfile

parmesanpotatis, zucchini,  
tomat, dragonsky

#### TORSDAG - FREDAG

##### Potatisnocchi

grön och vit sparris, krasse,  
rökt mandel, hollandaisesås

##### Fisk- och skaldjursgryta

räkor, syrad fänkål,  
krutonger, aioli

##### Långbakad högrev

blomkål, rökt mandel,  
rödvinsky

### SNACKS

Marinerade nocellara oliver ..... 45

Blandade nötter ..... 55

Svensk chark med krispigt surdegsbröd ..... 95

Pommes med riven parmesan & rökt vitlöksmajo ..... 75

Ostron med kökets tillbehör ..... 35/st

Starke Oskar ölkorv ..... 75

Kroket med Wrångebäckstost & rökt vitlöksmajo ..... 75

Strut med ramslöksfärskost, sparris & friterad lök ..... 65

Friterad jordärtskocka, ostcrème, picklad lök & krasse . . . 75

Dillchips med löjrom, smetana, picklad lök & citron . . . 170

### DESSERT

Kaffegodis ..... 55

Crème Brûlée ..... 95





# LÅÅÅNGLUNCH

## 3 RÄTTERS

Serveras mellan 11.30-14.30

355

## FÖRRÄTT

frasig getostsallad eller råbiff

## VARMRÄTT

välj från veckans lunch

## DESSERT

crème brûlée

## VINPAKET

1 glas bubbel

110

3 glas vin

355

