



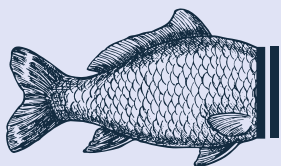
## LUNCH A LA CARTE

### FÖRRÄTT

- Råbiff på svenskt innanlår** ..... 149  
smaksatt med soja och dijonsenap, rostad lök,  
picklad shiitake, krämig äggula, krispig kavring  
med bakad & syrad schalottenlök och örter
- Burrata** ..... 155  
karamelliserad lök, syrade tomater och brödkrisp
- Kantarellrisotto** ..... 149  
med kålrabbi, hasselnötter, gräslök & Wrångebäcksost

### VARMRÄTT

- Steak minute på nötfår från Skövde** ..... 295  
med variation på betor, bakad crudité & chips, spetskål  
samt rosmarinsky
- Kantarellrisotto** ..... 215  
med kålrabbi, hasselnötter, gräslök och Wrångebäcksost
- Råbiff på svenskt innanlår** ..... 269  
smaksatt med soja och dijonsenap, rostad lök, picklad  
shiitake, krämig äggula, krispig kavring med bakad och  
syrad schalottenlök & örter
- Handrullade köttbullar** ..... 195  
potatispuré, pressgurka, rårörda lingon och gräddsås



### VECKANS LUNCH

serveras mellan 11.30 - 14.30

159:-

#### MÅNDAG - ONSDAG

**Friterad & soyaglaserad kyckling**  
från Mowitz gård, gemsallad, eldade bönor,  
picklad lök, rostad potatis och chilimajonnäs

**Bakad blomkål**  
med picklad lök, krutonger,  
krasse och smörsås med gräslök

**Dagens fångst**  
med gröna ärter, bacon,  
persiljepotatis och krämig äggsås

#### TORSDAG - FREDAG

**Stekt kalvpicanha**  
med tomat- & löksallad, friterad klyftpotatis,  
bearnaisesås och rödvinsky

**Smörstekt raggmunk**  
med ostronskivling, syrad grädde,  
rårörda lingon, dansk krasse & parmesan

**Fisk- och skaldjursgryta**  
med saffransaioli, fänkål, krutonger,  
räkor och smörad skaldjursky

### SNACKS

- Marinerade nocellara oliver ..... 45
- Blandade nötter ..... 35
- Mangalicaskinka med krispigt surdegsbröd ..... 95
- Pommes med riven parmesan & soyadijonnaise ..... 75
- Ostron med kökets tillbehör ..... 35/st
- Krokett med Wrångebäcksost & rökt vitlöksmajonnäs .. 85
- Saltad gurka, smetana, honung, mandlar & krasse ..... 95
- Gruyère med honung ..... 85

### DESSERT

- Praliner 2 stycken ..... 55
- Crème Brûlée ..... 95





# LÅÅÅNGLUNCH

## 3 RÄTTERS

Serveras mellan 11.30-14.30  
355

## FÖRRÄTT

kantarellrisotto eller råbiff

## VARMRÄTT

välj från veckans lunch

## DESSERT

crème brûlée

## VINPAKET

1 glas bubbel

110

3 glas vin

355

