

LUNCHMENY

något lite mindre?

S.O.S | 130:-

gubbröra, senapssill, rabarbersill, vispat brynt smör, mjälloms tunnbröd, västerbottensost

2018, Leitz, Eins, Zwei, Not Dry, Tyskland | 115/460:-

TOMATSALLAD | 110:-

med ost från Gide Get

2018, Domaine Champault, "le Clos de la Cure",

Menetou-Salon, Frankrike | 130/520:-

surströmming

nyfiken på surströmming? Testa vår variant på en nästan klassisk surströmmingsklämma! Passar utmärkt som en liten förrätt!

SURSTRÖMMINGSKLÄMMA | 125:-

gräddfil, tomat, rödlök, västerbottensost, dill,

Mjälloms tunnbröd

Melleruds pilsner | 69:-

Lunchnubbe O.P Anderson 2 cl | 40:-

Kaffe kaka efter maten?

ÄPPELKAKA MED VANILJSÅS | 95:-

farmor Karins knäckiga äppelkaka

KAFFECHOKLAD MOUSSE | 95:-

serveras med lingonsorbet & torkade lingon

3 SMÅ KAKOR TILL KAFFE | 45:-

kolasnitt, hallongrotta & bondkaka

FÄRSKMALET BRYGGKAFFE | 30:-

TE | 30:-

Dilmah: Earl Grey, Camomille, Ceylon Spice Chai,

Roibos, Green Tea with Ginger

varmrätter

S.O.S | 190:-

gubbröra, senapssill, rabarbersill, vispat brynt smör, mjälloms tunnbröd, västerbottensost, kokt potatis

2018, Leitz, Eins, Zwei, Not Dry, Tyskland | 115/460:-

BOUILLABAISE | 165:-

fisk- & skaldjursgryta, tomat, fänkål, morot, potatis & aioli

2018, Logan Winery, Chardonnay, Australien | 145/590:-

KÖTTFÄRSLIMPA | 160:-

färs från Rehnbergs ranch i Ramsele, stuvad sommarkål, färskpotatis, morot & lingonsky

2018, Weingut Rabl, Zweigelt, Österrike | 115/460:-

GRAVAD LAX | 150:-

serveras med dillstuvad potatis & grönsallad slungad i hovmästarsås

2018, Laurent Miquel, Albarino | 115/460:-

KALLSKURET KÖTT | 150:-

på kött från fjällko, serveras med krämig potatissallad & pepparrotsmajonnäs

2015 Laurent Miquel, Nord Sud Syrah, Languedoc | 110/440:-

RÄKSALLAD | 140:-

serveras med bakat ägg, räkor, blandad sallad, syrad lök & dillmajonnäs

2019, Borcard Chablis Sainte Clair | 145/570:-

FALAFELSALLAD | 140:-

serveras med kikärtsmajonnäs och syrad lök

2019, Logan Weemala, Pinot Noir, Orange | 125/500:-

MOULLES FRITES | 225:-

serveras med gräddig vitvinsås, pommes frites & aioli

20120 Rabl, Gelber Muskateller | 120/495:-

Allergier? Prata med oss i personalen så hjälper vi dig!