

# 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:-

## *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 som-  
markål, 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:-

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!*