



Midsommarmeny



Lunch

Krämig ramslöksmatjes
Krämig sill med brynt smör och Gammel knas
Glasmästarsill
Varmrökt  lax med romsås
Gravad  lax med hovmästarsås
Skagenröra
Västerbottensostpaj
Pumpaknäcke
Färsipotatis
265:-/person

Grill

Entrecôte (ca 200g)
Smashed potatis med Västerbottensost och salladslök
Citron- och timjanbakad spetskål
Dragon- och persiljeemulsion
245:-/person

Dessert

Fläder- och mascarponepannacotta med rabarber, jordgubbar och minimaränger
70:-/person

495:- för lunch, grill och dessert!

Beställ senast tisdag 16 juni 12:00, avhämtning torsdag 18 juni 10:00-17:00

Vintips

Lunch: Tyskland – Rheinhedden, Sander Riesling Trocken nr 536801 för 124:-
Lunch: Frankrike – Provence, Domaine de Collavery nr 2158 för 110:-
Grill: Frankrike – Rhone, Xavier Vignon Côtes-du-Rhone nr 215101 för 127:-
Dessert: Italien - Piemonte, Castiön Moscato d’Asti nr 7873 för 115:-



Vi är KRAV-certifierade på grundnivån.

Minst 20% av våra inköp består av hållbara livsmedel som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC