

## LUNCHMENY

### AFFÄRSLUNCH

Halmrökt hälleflundra med syrat äpple & gurka

Kalventrecôte med getost & färska bönor

Brödpudding med höstapplen & färskostglass 275/310 kr

### "TASTE" GOURMÉ

SERVERAS ENDAST TILL SAMTILIGA I SÄLLSKAPET

Pilgrimsusslor

Isad Västeråsgurka med torkad krondill, sagogryn & krämig äggula

Torskrygg från Barents hav

Citronmarinerade råräkor med rökt potatis, fläderbärskapris & Svecia

Ekologisk kyckling från Bosarp

Puré på spagettipumpa, sötsura kantareller, curry & Italiensk sommartryffel

Morot "cake"

Ingefära, citron, syltad morot & färskost 495 kr

### À LA CARTE

#### SMÅTT

Halmrökt hälleflundra med syrat äpple & gurka 95 kr

#### HAV

Dagens fångst dagspris

#### GRILL

Kalventrecôte med getost & färska bönor 215 kr

#### LÅNGKOK

Svartpeppar glaserad spädgrislägg med kikärter 175 kr

#### VECKANS KLASSIKER

Rådjurswallenbergare med picklade kantareller & rotfrukter 185 kr

#### GRÖNT

Höstsvampscanneloni med kronärtskocka & rosmarin 165 kr

#### DAGENS V.36

INKL. SALLAD, BRÖD & SMÖR 125 KR

#### MÅNDAG

Fläskarré "peppar rub" äpple och savoykål

#### TISDAG

Fiskburgare med kapris, dill och ansjovis

#### ONSDAG

kyckling med sjömanspotatis och saltgurka

#### TORSDAG

Persiljejärpar med gräddsås och pressgurka

#### FREDAG

Oxgryta "Bourguignon" sidfläsk, smälök och rostad potatis

#### SÖTT

Sötsaker x 2 25 kr

Brödpudding med höstapplen & färskostglass 65 kr

#### LUNCH VIN

Dagens vita eller röda, 12cl 65 kr

Veckans Champagne, 18cl 100kr