

DRYCKER

Lättöl	15
Mineralvatten	15
Ett glas Champagne	98
Dagens utvalda vin	80
Ett glas rosévin	85
Mellanöl på fat	48

DAGENS VARMRÄTT

Dish of the day

MÅNDAG

Kåldolmar
med rårörda lingon

TISDAG

Fiskgryta
med aioli och krutonger

ONSDAG

Lambringa
med skånsk potatis

TORSDAG

Kristi Himmelfärdsdag
Vi öppnar kl 13:00,
ingen dagens lunch

FREDAG

Isterband
med persiljestuvad potatis

125:-

LUNCHMENY 11:30-14:30

Vecka tjugo

FÖRRÄTTER – Appetizers

Sill & strömmingsinläggningar med lagrad XO prästost 155/195
House selection of herrings & Baltic herring

Carpaccio på pilgrimsmussla med kapriskräm & gröna ärtor 175
Carpaccio of scallops with capers cream & green peas

Sallad med kalvrostbiff, fetaost, melon & paprikakräm 95/155
Salad with veal roast beef, cheese, melon & bell pepper cream

VARMRÄTTER – Main course

Dagens varmrätt – "Dish of the day" 125

Blomkålssoppa med sötmandel & lax 135
Cauliflower soup with almonds & salmon

Stekt senapsströmming med Arnölök, citron & brynt smör 135
Fried herring with mustard, lemon & brown butter

Svenska köttbullar 175
Pressgurka, lingon, gräddsås & mandelpotatispuré
Meatballs with cucumber, lingonberries & cream sauce

Stekt makrill med kokta rödbetor, pepparrot & brynt smör 265
Grilled mackerel with beetroots, horseradish & brown butter

Entrecôte "Café de Paris" med brytböner & kroketter 350
Entrecôte "Cafe de Paris" with French beans & croquettes

EFTERRÄTTER – Desserts

Crème brûlée 55
Crème brûlée

Pistagekaka med passionsfruktskräm, hallon & lakritsglass 115
Pistachio cake with passion fruit, raspberry & liquorice ice cream

Tryfflar & praliner, per styck 20
Truffles & petit fours

"FREDENS" LUNCH

Sill & strömmingsinläggningar med lagrad XO prästost
House selection of herrings & Baltic herring

&
Dagens varmrätt

255 sek