

Lunchmeny

fredag- 11:30-15:00

lördag 12:00-15:00

Förrätter | Starters

Matjessill från Klädesholmen rödlök och gräslök bryntsmör kokt potatis <i>matjes herring red onion and chives browned butter boiled potatoes</i>	125-
Hummersoppa sotad kräfta dill <i>crayfish soup blackened crayfish dill</i>	175-
Toast Skagen räkor löjrom dill <i>toast Skagen shrimps bleak roe dill</i>	175-
Råbiff på oxfilé kapris betor silverlök dijonsenap äggula <i>beef steak tartar capers beets silver onion Dijon mustard egg yolk</i>	165- / 265-
Rödbetsterrine getost nötter <i>beetroot terrine goat cheese nuts</i>	85-

Huvudrätter | main course

Gnocchi ostkräm trattkantareller flower sprouts grönkål smörad svampbuljong <i>gnocchi cheese crème trumpet chantarelles flower sprouts kale mushroom bouillon</i>	225-
Tvåkantens köttbullar potatispuré gräddsås råörda lingon pressgurka <i>meatballs potato purée cream sauce lingonberries pickled cucumber</i>	165-
F flankstek tomatsallad bearnaisesås pommes frites <i>flank steak tomato salad béarnaise sauce french fries</i>	195-
Helstekt bergtunga kapris betor pepparrot brynt smör vinkokt potatis <i>fried lemon sole on the bone capers beets horse radish browned butter wine boiled potatoes</i>	285-
Tvåkantens bookmakertoast oxfilé pepparrot lök dijonnaise äggula pommes frites <i>book maker toast beef tenderloin horseradish onion dijonnaise egg yolk French fries</i>	245-

Dessert

Crème brûlée	95-
Bakat äpple äpplekräm havresmul kardemummaglass <i>baked apple apple crème oat crumble cardamom ice cream</i>	95-
Kaffegodis <i>home made sweets</i>	styck 29- 3 styck. 55-

Vänligen meddela oss eventuella allergier innan ni beställer tack