



Dagmeny v.18

Torsdagar 12.00-18.00 Fredagar 12.00-16.00

Bistrorätter

Värdshusets Fisksoppa & Skaldjursoppa, dagens fångst, musslor, räkor, rödbetsaioli, vitløksbröd 199:- (G/L)

The Inn's Fish & Shellfish soup with today's catch, mussels, shrimps, beet root aioli, garlic bread

Halstrad kummel med bacon, champinjoner, krossad potatis och rödvinssky 149:- (L)
Grilled hake with bacon, mushrooms, crushed potatoes and red wine gravy

Pannbiff med lök, färskpotatis, rårörda lingon, inlagd gurka 149:- (G/L)

Minced meat steaks with onion, new potatoes, lingonberry, pickled cucumbers

Högrevsburgare, chili-aioli, pommes, tomat, ost, picklad rödlök, bacon 199:- (G/L)
Prime rib burger, chili-aioli, pommes, tomatoes, cheese, pickled red onion, bacon

Getostsallad med bulgur, rödbetor, rostade valnötter 149:- (G/L/N)

Goat cheese salad with bulgur, beetroots, roasted walnuts

Dessert

Husets lunch -dessert (fråga personalen för allergener) 25:-

The house lunch dessert (ask the staff for allergens) 25:-

Valfritt fikabröd från Bageriet / Optional coffee bread from the bakery 15:-

Barnen/ Kids menu

Pannkakor med hallonsylt och vispad grädde / *Pancakes with raspberry jam and whipped cream 79:- (G/L)*

Köttbullar med potatis, lingon och gräddsås / *Meatballs with potatoes, lingonberry and a cream sauce 99:- (L)*

Vaniljglass med kolasås/ *Vanilla ice cream, caramel sauce 69:- (L/N)*

Allergi

På meny har vi märkt upp de rätter som innehåller: laktos (L), gluten (G) samt nötter (N). Har du andra allergier prata med vår personal.

On the menu we have marked the dishes that contain: lactose (L), gluten (G) and nuts (N). If you have other allergies, please tell our staff.