



# Dagmeny v.23

Torsdagar 12.00–18.00 Fredagar 12.00–16.00

## Bistorätter

Fisk & Skaldjursoppa med räkor, musslor, rouille, vitlöksbröd 249:- (G/L)  
*Fish & shellfish soup with prawns, mussels, rouille, garlic bread*

Pannbiff med lök, färsk potatis, rårörda lingon, inlagd gurka 185:- (G/L)  
*Salisbury steak with onion, new potatoes, raw lingonberries, pickled cucumbers*

Fänkålsgravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås 185:- (L)  
*Fennel-cured salmon with dill stewed potatoes and mustard sauce*

Hamburgare, 2x100gr högrev, dressing, sallad, saltgurka, karamelliserad lök ost, pretzel bröd, pommes 215:- (G/L)  
*Hamburger, 2x100 gr prime rib, dressing, salad, pickles, caramelized onion, cheese, pretzel, pommes*

Husets vegetariska paj med tomater, purjolök, spenat, fetaost 129:- (G/L)  
*Vegetarian pie with tomatoes, leek, spinach, feta cheese*

*I lunchen fram till kl. 16.00 ingår salladsbuffé, bröd & tillbehör, måltidsdryck, kaffe och kaka.*

## Dessert

Chokladmousse med bär 99:- (L)  
*Chocolate mousse with berries*

*Valfritt fikabröd från Bageriet / Optional coffee bread from the bakery 25:-*

## 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 chokladsås och maräng/ Vanilla ice cream with chocolate sauce and meringue 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.