

Lunchmeny v.19

Bara idag - 155kr

Måndag

Helstekt fläskkarré från Dalsland med ljummen potatissallad & café de parissmör

Tisdag

Fiskgryta med skaldjurssås, varbergsgurka, rostad vitlöksmajonnäs & kokt potatis

Onsdag

Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka & potatispuré

Torsdag

-

Fredag

Fricassé på kalvbringa med vårprimörer, potatis & skummad smörad buljong

Sallad

Liten sallad med Nobisdressing - 25kr

Långlunch, 3 rätter - 395kr

Tartar på innanlår från Ölanda Säteri, ramslök & rostad lök

Fiskgratäng på hälleflundra med blåmusselsås, pommes duchesse & lökfrästa gröna ärtor

Prästgatans Eton mess på gräddglass, jordgubbar från Slöinge & maräng

Kanske bara idag

30g. Kalix löjrom med lök, syrad grädde & våfla med potatis - 235kr

Tartar på innanlår från Ölanda Säteri, ramslök & rostad lök - 125kr

Fiskgratäng på hälleflundra med blåmusselsås, pommes duchesse & lökfrästa gröna ärtor - 295kr

Kycklingsallad på majs kyckling från Munka Ljungby, rostat kycklingskinn, knaperstekt bacon, kokt ägg, sparrismajonnäs, varbergsgurka & skånsk "parmesan" - 185kr

Fläkschnitzel på kotlett från Dalsland, varbergsgurka med yoghurt från Wapnö, Prästgatans smaksatta brynta smör & pepparrotspotatis - 235kr

Smörstekta, gräddglaserade gnocchis, ramslök & torkad getfärskost - 155kr

Eton mess på gräddglass, jordgubbar från Slöinge & maräng - 125kr

Hallonmarmelad gjord på hallon från Slöinge - 15kr

Till lunchen ingår nybakat surdegsbrödbrod, ekologiskt smör, kolsyrat vatten samt kaffe/te & kaka efter maten

Vänligen meddela om ni har några allergier vi bör känna till

