

Veckans vegetariska

Linscurry med kokosgrädde, ugnsbakade gulbetor, rostade frön och ärtskott

Måndag

Kryddbräserad högrek med stekt svamp, purjolök, potatismos och persilja

Tisdag

Friterad sejrygg med tartarsås, citron, gröna ärtor och potatis från Wåhlstedts i Dala-Floda

Onsdag

Kumminstekt kotlettrad med rostad morotskräm, dill, sötsyrlig gräddsky och hyvlad morot

Torsdag

Nötfärsbiff med svampsås, rårörda lingon, persilja och rostad potatis

Freitag

Frasig fläskschnitzel från Rocklunda gård med rostad potatis, bakad tomat, kryddsmör och rödvinssky

[VEG] Friterad rotselleri med rostad potatis, bakad tomat, kryddsmör och aroniasky

165 kr

Dryckesförslag

Fatöl Stjernsunds bryggeri
Dalarnas guld, 40 cl 80 kr

Ett gott glas vin 125 kr
Ett gott glas bubbel 125 kr

Alkoholfri öl, 33 cl 60 kr
Alkoholfritt vin/bubbel, glas 110 kr

Loka/läsk, 33 cl 32 kr
Lemonad/Äppelmust 42 kr

~ A' la carte ~

Smörrebröd

Dillgravad lax

på rostad surdegskavring med dillkryddad gurka och hovmästaresås
85 kr

Soppa

Karl-Johansvampsoppa

med bakade jordärtskockor, stekt svamp, Almnäs tegel och inlagda granskott
145 kr

Varmrätter

Rödvinsbräserad oxkind

med varmrökt sidfläsk, pärllok och potatispuré
255 kr

"Grillad röding"

med inkokt kronärtskocka, bondböner, gravad citron och sandefjordsås
295 kr

Stekt Falukorv

med rotmos, picklad kålrabbi, gruvsenap från Liss-Ellas och persilja
165 kr

Dessert

Fattiga riddare

Rostad brioche med drottningssylt och vaniljglass
95 kr