

~ À la carte ~

Veckans vegetariska

Kikärtsbiffar med tzatziki,
fetaost och rostad potatis

Måndag

Grillad svensk fläskkarré med chiliglaze,
basmatiris, misosmör,
picklad spetskål och salladslök

Tisdag

Gratinerad fisk med ajvar, ost,
rostad vitlökssås och potatis
från Wålstedts i Dala-Floda

Onsdag

Rödvinsmarinerad stekt kyckling med pärllok,
bacon, champinjoner och potatismos

Torsdag

Köttfärslimpa med fetaost, saltorkad tomat,
basilikasås 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

Smörrebröd

Dillgravad lax

på rostad surdegskavring med dillkryddad
gurka och hovmästarsås
85 kr

Soppa

Karl-Johansvampsoppa

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

Varmrätter

Rödvinsbräserverad oxkind

med varmrökt sidfläsk, pärllok och potatispuré
255 kr

"Grillad röding"

med inkokt kronärtskocka, bondbönor,
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