



Veckans vegetariska

Svamprisotto med bakad rotselleri
och riven parmesanost

Måndag

Helstekt kotlettrad med vitlöksmarinerade
vaxbönor, bearnaisesås och rostad potatis

Tisdag

Friterad kyckling med sesammajonnäs,
syrad rödkål, koriander och basmatiris

Onsdag

Persiljekryddad sej med ratatouille,
saffransmajonnäs, och kokt potatis
från Wålstedts i Dala-Floda

Torsdag

Viltwallenbergare med brynt smör,
gröna ärtor, persilja och potatismos

Freitag

Frasig fläkschnitzel 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 Stjernerunds 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 hovmästarsås
85 kr

Soppa

Karl-Johansvampsoppa

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

Varmrätter

Rödvinsbräserad oxkind

med varmrökt sidfläsk, pärlök 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