

Veckans vegetariska

Ugnsrostad blomkål med romescosås,
mandel, fetaost och bulgursallad

Måndag

Grillad fläskkarré med sotad pak choi, rostade
sesamfrön, limemajonnäs och koriander

Tisdag

Bakad fisk med brynt smör, hasselnötter,
skaldjursrisotto och vattenkrasse

Onsdag

Stekt kyckling med potatiskaka, kycklingsky,
svartrot och riven parmesanost

Torsdag

Stekt pannbiff med rostad vitlökssås,
syrad rotselleri och potatis från
Wålstedts i Dala-Floda

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

~ À 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

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