



Veckans vegetariska

Rättviksärta med rostad jordärtskocka, ramslöskapris, äpple, stekt svamp och krasse

Måndag

Grillad kotlett från Grevbäck med persiljestuvad spetskål, rostad potatis och skysås smaksatt med dijonsenap

Tisdag

Bräserad högrek med rostad morotskräm, sötsyrlig vitvinssås, dill och kokt potatis

Onsdag

Stekt färsbiff med saltad tomat, gremolata, kryddig tomatås och rostad potatis

Torsdag

Geschwörnergårdens fishcake med rödkål, majonnäs, ponzu, basmatiris och rostad lök

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 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