



## Veckans vegetariska

Morot och kikärtsbiff med tzatziki, rostade kikärter, za'tar, grönsakscrudité och citronette

### Måndag

Nattbakad fläskkarré med dragonmajonnäs, rödvinsås, picklad rödlök och rostad amandinepotatis

### Tisdag

Viltfärsbiff med timjansky, smörslungad svartkål, råörda lingon och potatismos

### Onsdag

Klassisk slottsstek med haricot verts, pressgurka, persilja och kokt potatis

### Torsdag

Grillad pluma med limemajonnäs, rostad sötpotatis, chipotle och syrad lök

### Fredag

Frasig fläkschnitzel från Rocklunda gård med rostad potatis, bakad tomat, kryddsmör och rödvinsky

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

155 kr

(mån-tors 13.00-14.00 145 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

#### Jordärtskocka

med bakade jordärtskockor, stekt svamp, variation på äpple och krasse  
145 kr

### Varmrätter

#### Rödvinsbräserad oxkind

med varmrökt sidfläsk, pärlök och potatispuré  
255 kr

### Ångbakad kolja

med vitvinsås, bakat ägg, persilja och kokt potatis från Wålstedts  
175 kr

### Stekt Falukorv

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

### Dessert

#### Fattiga riddare

Smörstekt brioche med drottningssylt och en kula vaniljglass  
95 kr

Vi är en kontantfri restaurang