



Veckans vegetariska

Rostad blomkål med ajvar, getost,
syrad lök och honungsvinägrett

Måndag

Stekt kyckling med röd curry, chilimajonnäs,
pak choi, salladslök och ingefärspicklad gurka

Tisdag

Grillat rostlock med chimichurri,
rökt paprikamajonnäs, rostad potatis och örter

Onsdag

Nattbakad fläskkarré med vitvinsås,
riven pepparrot och rostade rotfrukter från
Wålstedts i Dala-Floda

Torsdag

Viltfärsbiff med rårörda lingon, rostad
amandinepotatis, svampsås och grönkålsskott

Fredag

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

[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

Rödvinsbräserverad oxkind

med varmrökt sidfläsk, pärllok och potatispuré
255 kr

Fiskfrikassé

Kolja och röding med sparrissås,
inkokt svartrot, råhyvlat gulbeta,
kokt potatis, grönkål och dill
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