



Veckans vegetariska

Grillad zucchini med fetaostcrème, rostade kikärter, mynta och couscous

Måndag

Bräserad högrek med paprika, syrad grädde, saltgurka och persilja

Tisdag

Stekt kycklinglår med citronska, hyvlat fänkål, aioli och klyftpotatis

Onsdag

Pannbiff med karamelliserad lök, gräddsås, rårörda lingon och potatispuré

Torsdag

Nattbakad karré med äppelcidarsås, rosmarinrostade morötter och potatis

Freitag

Frasig fläskschnitzel från Rocklunda gård med rostad potatis, bakad tomat, kryddsmör och rödvinsska

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

155 kr

(mån-tors 13.00-14.00 145 kr)

Dryckesförslag

Fatöl Stjernsunds 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 hovmästaresås
85 kr

Soppa

Blomkål

med confiterad och picklad rotselleri, äpple, libbsticka och krispig kavring
145 kr

Varmrätter

Rödvinsbräserad oxkind

varmrökt sidfläsk, pärllok och potatispuré
255 kr

Grillad lax

med hollandaisesås, smörslungad spenat, kokt potatis 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

Fråga gärna personalen om eventuella allergener.
Fråga oss även om ursprunget på köttet vi serverar.
Vi är en kontantfri restaurang