



Veckans vegetariska

Rostad blomkål med kryddig tomatås,
cocobönor, 65 graders ägg och gremolata

Måndag

"Skomakarlåda" med kotlettrad, potatismos,
rödvinssås, smörstekt purjolök och bacon

Tisdag

Grillad flapsteak med rostad potatis,
grillad lök, grönpepparsås och persilja

Onsdag

Stek kyckling marinerad i röd curry,
kokosgrädde, pak choi,
sockerärtor och basmatiris

Torsdag

Viltfärsbiff med jordärtskockssås, potatis från
Wålstedts gård, stekt lök och rårörda lingon

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

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

Blomkål

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

Varmrätter

Rödvinsbräserad oxkind

varmrökt sidfläsk, pärllok och potatispuré
255 kr

Torsk "Grenoble"

med bakade betor, kapris, dill
och brynt smör
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