

Veckans vegetariska

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

Måndag

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

Tisdag

Viltfärsbiff med timjansky, smörslungad
svartkål, rårörda lingon och potatismos

Onsdag

Rostbiff på nötrulle med haricot verts,
rödvinsås och potatisgratäng

Torsdag

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

Freitag

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 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

~ A' 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

Fiskgryta

med tomat och fänkål,
saffransmajonnäs och kokt potatis
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*