



Veckans vegetariska

Tofu marinerad med chili & sesam,
basmatiris, chilimajonnäs, salladslök
och ingefärspicklad gurka

Måndag

Örtstekt kycklinglårfile med citrönsky,
hyvrad fänkål, aioli och rostad kulpotatis

Tisdag

Viltfärsbiff med råörda lingon,
rostad amandine-potatis och svampsås

Onsdag

Nattbakad fläskkarré med gräddig vitvinssky,
riven pepparrot och rostade rotfrukter från
Wälstedts i Dala-Floda

Torsdag

Grillat rostlock med chimichurri,
rökt paprikamajonnäs och örtrostad potatis

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 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 hovmästarsås
85 kr

Soppa

Blomkål

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

Varmrätter

Rödvinsbräserverad oxkind

varmrökt sidfläsk, pärllok och potatispuré
255 kr

Havets Wallenbergare

med gröna ärtor, potatispuré,
citron, brynt smör 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*