

### Veckans vegetariska

Rostad blomkål med gröna linser,  
curryvinägrett, mynta och mandel

#### Måndag

Grillad pluma med dragonmajonnäs,  
vinägersky, örtsallad och rostad potatis

#### Tisdag

Kumminstekt kotlett med morotskräm,  
vitvinssås, dill och kokt potatis

#### Onsdag

Örtfylld nötfärsbiff med rostad kålsky,  
ramslökssmör och marinerad spetskål

#### Torsdag

Nattbakad fläksida smaksatt med dijonsenap,  
pepparrottselouté, krasse och potatisstomp

#### 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

149 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

#### Smörrebröd

##### Dillgravad lax

på rostad surdegskavring med dillkryddad  
gurka och hovmästarsås  
85 kr

#### Sallad

##### Räkor

med linser & quinoa, kokt ägg, aioli,  
säsongens grönt, krispsallad och citron  
159 kr

#### Veckans fisk

##### Sejrygg

med blåmusselsås, kokta musslor,  
ramslök och örter  
165 kr

#### Alltid på menyn

##### Stekt Falukorv

med rotmos, picklad kålrabbi,  
gruvsenap från Liss-Ellas och persilja  
149 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*