



MENY VECKA 26 11:30–14:00

Måndag/Monday

Halstrad oxbringa med senapssås, rostad morot&potatis och persilja. (L)
Pan-seared beef brisket with mustard sauce, roasted carrots and potatoes, and parsley. (L)

Tisdag/Tuesday

Stekt fläskkotlett med champinjonsås, rostad potatis, rosmarin och broccoli. (L)
Pan-fried pork chop with mushroom sauce, roasted potatoes, rosemary, and broccoli. (L)

Onsdag/Wednesday

Mysinge fiskgryta med rotfrukter, vitt vin, tomat, aioli, krutonger och dill. (G.L)
Mysinge fish stew with root vegetables, white wine, tomatoes, aioli, croutons, and dill. (G.L)

Extra gott till kaffet/Something sweet to the coffee

Torsdag/Thursday

Pannbiff med gräddsås, savoykål, potatismos, lingon och persilja. (G.L)
Pan-fried steak with cream sauce, Savoy cabbage, mashed potatoes, lingonberries, and parsley. (G.L)

Pannkakor med sylt och gräde

Fredag/Friday

Stekt kycklingbröst med aioli, pommes, tomatsallad och basilika
Pan-fried chicken breast with aioli, french fries, tomato salad, and basil

Veckans Vegetariska

Mån-tis: Pasta pesto med soltorkad tomat, pinjenöt, parmesan och basilika. (G.L)
Pasta with pesto, sun-dried tomatoes, pine nuts, Parmesan, and basil. (G.L)

Ons-fre: Bakad gulbeta med linsallad, fetaost, spenat, libbsticksemulsion och picklad lök. (L)
Baked yellow beets with lentil salad, feta cheese, spinach, lovage emulsion, and pickled onions. (L)



G=Gluten L=Laktos
Dagens lunch 150 kr
Veckans vegetariska 140 kr

Härligt bröd, goda sallader och kaffe med kaka ingår