



Meny för vecka 33-34, den 14 - 25 augusti 2017

Serveras måndag – fredag mellan 11.30 – 14.00

Menu for August 14 - August 25, 2017

Served between 11.30 – 14.00 on weekdays

Förrätter / Starters

Kräftskagen på toast 125 kr

Crayfish skagen on toast

Rostbiff på smörrebröd med remouladsås 75 kr

Roastbeef on smörrebröd with sauce remoulad

Sallad / Salad

Sallad på varmrökt lax med rotfrukter och ört-crème fraiche 165 kr

Salad with smoked salmon, root crops and herb crème fraiche

Vegetarisk / Vegetarian

Bakad rotselleri med stuvad Karl-Johan svamp 145 kr

Baked celeriac with creamed cep mushrooms

Veckans husman / This weeks traditional

Persiljehörpar på kalv med gräddsås 120 kr

Patties with parsley and cream sauce

Laxpudding med citron 145 kr

Salmon pie with lemon

Örtmarinerad lammrostbiff med tomatsallad och sötpotatis 165 kr

Herb marinated roast beef of lamb with tomato salad and sweet potatos

Halstrad laxschnitzel med kronärtskockshjärtan, citron och persilja 185 kr

Seared salmon schnitzel with artichoke hearts, lemon and parsley

Kalvschnitzel fylld med Karl-Johansvamp samt färsk ravioli 225 kr

Veal schnitzel filled with cep mushroom with fresh ravioli

Dessert / Desert

Dagens dessert / Todays desert 45 kr

Chokladboll eller chokladtryffel / Petit four 18 kr





Meny för vecka 34, den 21 - 25 augusti 2017

Serveras måndag – fredag mellan 11.30 – 14.00

Menu for August 21 - August 25, 2017

Served between 11.30 – 14.00 on weekdays

WTC Express / *WTC Express*

Förrätt och Varmrätt / *Starter and main course*

255 kr

Varmrätt, enbart / *Main course only*

215 kr

Veckans förrätter / *This weeks starters*

Kräftsoppa med ört crème fraiche

Crayfish soup with herb crème fraiche

Lufttorkad och rökt fläskkarré med Waldorf sallad

Air dried and smoked pork loin with Waldorf salad

Veckans varmrätter / *This weeks mains*

Måndag / *Monday*

Stekta hjortsauté med storviltjägaresås och pressad potatis

Sauté venison with sauce Grand chasseur and potatoes

Tisdag / *Tuesday*

Ångad rödtunga med champinjonpuré och gräslökssås

Steamed witch with mushroom puré and chives sauce

Onsdag / *Wednesday*

Sous vidad kalvinnanlår med kronärtsskokssås och tomatrisotto

Sous vide cooked veal steak with artichoke sauce and tomato risotto

Torsdag / *Thursday*

Halstrad regnbågslax med kräftstjärter, dillsås och färskpotatis

Seared rainbow salmon with crayfish, dillsauce and new potatoes

Fredag / *Friday*

Stekt entrecoté med Café de Parissmör och rostad klyftpotatis

Entecôte with Café de Paris butter and roasted potato wedges

