

Lunch Meny

Klassiska Skandinaviska Rätter

Förbokade sällskap om minst 10 pers.

Bokas senast en vecka innan

Inkl. Måltidsdryck, Knäckebröd/ Smör

Kaffe & Kaka 100:- per person

Kålpudding / Panbiff med Stekt Lök

Kokt Potatis, Gräddsås, Inlagd Gurka och Rårörda Lingon

Hemgjorda Köttbullar / Järpar

Potatismos, Gräddsås & Rårörda Lingon

Baconlindad Köttfärslimpa

Kokt Potatis, Gräddsås & Rårörda Lingon & Sallad

Dill eller Pepparrotskött

Kokt Potatis & Sallad

Plommonspäckad Skinkstek

Kokt Potatis, Gräddsås, Rödkål & Gele

Kalops

Kokt Potatis, Inlagda Rödbetor & Kokta Grönsaker

Stekt Fläsk

Kokt Potatis, Löksås, Rårörda Lingon

Isterband

Dillstuvad Potatis & Kokta Grönsaker.

Ugnsbakad Falukorv

Potatismos & Sallad

Korv Stroganoff

Ris & Sallad

Fläskpannkaka

Rårörda Lingon.

Pitepalt

Rårörda Lingon och Skirat Smör

Gratinerad Kassler

Stekt Potatis, Champinjonsås & Sallad

Kasslergratäng

Krämig gratäng serveras med Sallad

Husets Kycklinggryta

Ris & Sallad

”Flygande Jakob”

Krämig gratäng med Kyckling, Ris, Chilisås, Banan och Jordnötter. Serveras med Sallad

Laxpudding

Serveras med Skirat smör & Grönsaker

Stekt Strömming

Potatismos, Skirat Smör & Rårörda Lingon

Husets Fiskgratäng

Dagens Potatisanrättning & Grönsaker

Stekt Spättafile

Kokt Potatis och Hemgjord Remouladsås

Soppa med passande tillbehör och Dessert

*Ärtsoppa, Champinjonsoppa, Löksoppa, Kötsoppa,
Fisksoppa, Grönsakssoppa med Frikadeller, Köttfärsoppa*

**Specialkost skall alltid förämnas
Vi erbjuder alltid Vegetariska alternativ**



Meny

” Söndagsstek ”

*Traditionell Slottsstek, Porterstek eller Tjälknöl av Svenskt Nöt/ Viltkött.
Serveras med Kokt Potatis, Gräddsås, Grönsaker, Rårörda Lingon eller Gelé
Avslutas med Kaffe , Kardemummadoftande Äppelkaka & Vaniljsås*

195.-

Husets Älggryta

*En fyllig och krämig Gryta med Kantareller och en framträdande viltsmak,
Serveras med Potatisgratäng, Grönsaker och Gelé*

150.-

Panerad Schnitzel

*Serveras med Klyftpotatis
Crème fraisch, Kapris, Citron & Grönsaker*

150.-

Biff a la Lindström

*Biffar smaksatta med Rödbetor och Kapris. Toppat med lättstekt ägg
Serveras med Stekt Potatis, Skysås, Finhackad Rödlök, Kapris & Crème fraisch*

150.-

Biff Rydberg

Tärnad Potatis och Oxfile i en härlig Öldoftande Pytt. Serveras med Senaps crème

150.-

Lammstek

*En Saftig Ört och Vitlökspäckad Ugnsbakad Stek
Serveras med Potatisgratäng, Sås, Grönsaker och Gelé*

150.-

Inkokt Lax

Serveras med Kokt Potatis, Kall Sås & Kokta Ärtor

150.-

Dessert

*Äppelkaka & Vaniljsås, Citronpaj,
Choklad Mousse, Rulltårtebakelse, Citron Fromage,
Vaniljglass med varm Hjortronsylt, Saffranspannkaka*

65:-

Buffe

SOS

Smör- Ost- Sill

Klassiskt Svenskt Sillbord

*Ost, 3 Sorters Sill, Gubbaröra, Ägghalvor, Gravad Lax, Husets Laxpate,
Matjessill med Brynt Smör, Stekt Fläsk, Janssons Frestelse,
Hemlagade Köttbullar, Kokt Potatis, Knäckebröd, Smör, Ost och såser*

225:-

Julbord

Kallt

*3 Sorters Sill, Ägghalvor, Gravad Lax, Husets Laxpaté med Romsås
Julskinka, Lantpate med Cumberleinsås,
Kallskuret & Kalvsylta med Rödbetsallad*

Varmt

*Janssons Frestelse, Hemlagade Köttbullar, Prinskorv
Honungsglazade Revbensspjäll,
Röd/ Brun/ Grön Kål
Kokt Potatis*

Dessert

*Ris a La Malta – Jordgubbskompott
Gottbord*

Vörtbröd, Julknäcke, Smör, Senap, Ost & Frukfat

345:-

Våra Tema Bufféer

Grill

TexMex

Medelhavs

Indisk

Årstidsbuffe

*Ett varierat och rikligt utbud av kalla och varma rätter
Sallader, Såser, Smör, Bröd, Ost & Frukfat*

195:-

