

# LUNCHMENY 10 – 21/9

## Förrätter

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Västerbottengratinerad kantarelltoast på levainbröd | liten 110kr, stor 185kr |
| Skagenröra på Sundby's grova, toppat med löjrom     | liten 145kr, stor 195kr |

## Varmrätter

*inkluderar smör och bröd*

|  |       |
|--|-------|
| Zucchini- och morotsbiffar med rostad paprikasallad, kikärtsdipp, klyftpotatis                           | 155kr |
| Panerad stekt flundrafilé med fänkålsaoli, dillolja, citron, kokt färskpotatis                           | 155kr |
| Hemrimmad lax med grov senapssås och dillstuvad potatis  | 185kr |
| Stekt kummelfilé med grönsakssky, ostronskivling och rostade rotfrukter                                  | 250kr |
| Vitlökspäckad fläskytterfilé från Rocklunda gård med rödvinssky, champinjonsallad och Pommes Anna        | 155kr |
| Sundby's skomakarlåda<br><i>Utskuren biff med bacon, persiljesmör, saltgurka, rödvinssky, potatismos</i> | 265kr |

## Tillbehör

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Tomatsallad, rödlök och olivolja | 35kr |
| Blandsallad med tomat och gurka  | 35kr |

## Desserter

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée   | 95kr  |
| Kladdkaka med vispgrädde och rårörda bär                     | 95kr  |
| Vaniljinkokt persika med Champagnegrانيتé och honungsyoghurt | 120kr |
| Moccamousse med vispgrädde och pistageströssel               | 110kr |
| En kula vaniljglass toppat med varm espresso                 | 45kr  |
| Kaffegodis (3 st hemlagade små kakor)                        | 45kr  |
| Petit Four, finns i olika smaker                             | 25kr  |

**ÄR DU ALLERGISK – KONTAKTA PERSONALEN FÖR INFORMATION**