

LUNCHMENY 19-30/11

Förrätter

Trattkantarellsoppa med västerbottenfärskost och kryddkrasse	95kr
Skagenröra på Sundby's grova, toppat med löjrom	liten 145kr, stor 195kr

Varmrätter

inkluderar smör och bröd

Friterade bön- och grönsaksbollar med kryddig tomatsås, basilikaemulsion, stekt ostronskivling och örtstekt potatis (vegansk)	155kr
Vegetarisk lasagne med ricotta och spenat, toppad med bladsallad och solroskärnor	155kr
Smörstekt vildlax från bottenviken med sikromssås, citron, dillkokt potatis	165kr
Halstrad regnbågsforell med murkelsås, picklade rotfrukter, dillkokt potatis	265kr
Bräckt oxbringa med pepparrotssås, färska bönor och rostade rotfrukter	180kr
Långbakad fläskkarré från Rocklunda gård med gräddsås, saltgurka, äppelmos och rostad potatis	155kr
Sundby's skomakarlåda <i>Utskuren biff med bacon, persiljesmör, saltgurka, rödvinsky, potatismos</i>	265kr

Tillbehör

Tomatsallad, rödlök och olivolja	35kr
Blandsallad med tomater och gurka	35kr

Desserter

Crème brûlée	95kr
Kladdkaka med vispgrädde och rårörda bär	95kr
Äppelpaj med vaniljglass eller vaniljsås	110kr
Mjölchokladpannacotta med daimcrunch och apelsincoulis	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