

LUNCHMENY

(6–18 juni)

Huvudrätter

Friterad panerad rödspätta med remouladsås och
kokt delikatesspotatis från Stora Tollby gård (ägg, gluten) | **189 kr**

Rosépeppargravad lax med dillstuvad potatis och blancherad sparris | **220 kr**

Lamm Bourguignon – mustig gryta på gotländskt lamm, champinjoner,
rökt sidfläsk, syltlök och färsk örter; serveras med ramslökssmetana
samt puré på potatis och rotselleri | **265 kr**

Klassiska köttbullar med gräddsås, råörda lingon, buffégurka
och kokt delikatesspotatis (ägg) | **189 kr**

Gratinerad chèvre på toast med rödbetor, päron, babygem-sallad, valnötter
och vinäggrett på balsamico och honung (gluten, laktos) | **210 kr**

Kids

Friterad panerad rödspätta, remouladsås och pommesfrites (ägg, gluten) | **120 kr**

Köttbullar med gräddsås, kokt delikatesspotatis och lingonsylt (ägg) | **120 kr**

Pannkaka med grädde och jordgubbssylt (ägg, gluten) | **89 kr**

Desserter

Saffranspannkaka med vispad grädde, salmbärssylt och mandelkrokant (ägg) | **120 kr**

Gute vaniljglass – vanilj eller salmbär (ägg, laktos) | **50 kr**

Chokladtryffel hemgjord | **50 kr**

Mjök, grädde, smetana och smör vi använder i matlagningen är laktosfri.

*Vi använder lokalproducerade råvaror i så stor
utsträckning det är möjligt. När gotländska
alternativ saknas, väljer vi svenskt, nordiskt
och europeiskt – i den ordningen.*

Har du allergier? Fråga oss!

Tack för besöket
välkommen tillbaka!