

LUNCHMENY

Huvudrätter

Klassiska köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, buffégurka och kokt färskpotatis | **189 kr**

Lammytterfilé med rotselleripuré, variation på betor, tryfferade gotlandslinser, rödvinssky och ramslöksolja (kan fås med portabellosvamp som vegetariskt alternativ) | **330 kr**

Friterad panerad rödspätta med remouladsås och kokt färskpotatis | **189 kr**

Rosépeppargravad lax med dillstuvad potatis, broccolini och hovmästarsås | **220 kr**

Matjessillfilé med färskpotatis, krossat ägg, smetana, hackad lök, brynt smör och friterad Västerbottenskrokett | **220 kr**

Chèvre-sallad med rödbetor, päron, balsamicovinägrett och rostade valnötter | **230 kr**

Hoburgaren – smashburgare alternativt portabellosvamp med eller utan cheddarost – serveras med dressing, tomat, krispsallad och lök samt pommesfrites och ramslöksmayo | vuxen **220 kr**, barn **120 kr**

Till barnen

Friterad panerad rödspätta, remouladsås och pommesfrites | **120 kr**

Köttbullar med gräddsås, kokt färskpotatis och lingonsylt | **120 kr**

Pannkakor med vispad grädde och jordgubbssylt | **95 kr**

Desserter

Gute glasskula – vanilj eller salmbär | **50 kr**

Saffranspannkaka med vispad grädde, salmbärssylt & mandelkross | **120 kr**

Chokladtryffel med Cointreau | **50 kr**

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!