



Grillafton 2024

,+

Marinerade cocktailtomater med mozzarella & färsk basilika

Picklade betor med rostade pumpakärnor & tryffelvinägrett

Marinerade Kalamata- & Mammotholiver

Potatissallad med kapris, rödisor, rödlök & dijonsenap

Jungfrusallad

Coleslaw

Vitlöksstekta champinjoner

Spenat- & kikärtsplättar

Rostad sötpotatis

Potatisgratäng

Chili- & vitlöksstekta vantageiräkor (ASC)

Lätthalstrad tonfisk

Nattbakad grillad kalvpicanha

Timjan- & rödvinsmarinerad hjortostbiff

Chili- & ingefärsmarinerad kycklinglårfile

Chorizo

Béarnaise & andra utvalda såser

Värdshusets surdegsbröd & filmjölkslimpa med lagrad ost & smör

Dessertbord

Pris 450:-

Barn 6-12 år 195:-, under 6 år 65:-

Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten och laktosfria.