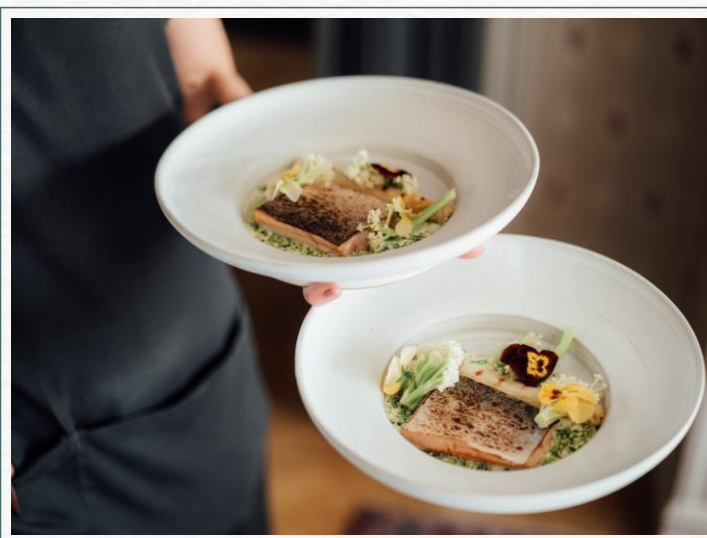




Välkommen på lunch!

Vecka 37 - 2025

Lunch: Tisdag - Fredag 11.30 - 14.00

Kvällar: Tisdag - Lördag Från 18.00

Hotellpaket med middag bokningsbart: Tisdag - Söndag

• VECKANS FÖRRÄTTER •

Ostron med citron och vinegrette

35 kr / st

"Bubbelsnaps" 6 cl

35 kr

Grönsallad med Alberts dressing, rostade solroskärnor och krutonger

55 kr

Löjrom med friterat potatistrassel, gräslök, rödlök, smetana samt citron

295 kr

Störcaviar, 15 gr, med rostad brioche och smetana

295 kr

Matjessill med hackad rödlök, lagrad ost, ägg, brynt smör och dill

125 kr

Soppa kokt på havskräftor från Fisketången med ostroyale

95 kr

• VECKANS VARMRÄTTER •

Dagens fångst, vi berättar

275 kr

Veckans kött

Brynt bogstek med potatisrôsti, grillad svartkål, rostad romanesco, skysås smaksatt med salvia samt sojaemulsion.

275 kr

Veckans klassiker

Oxbringa med puré på morot och kålrot, kokt potatis, senap och pepparotsås samt pressgurka

175 kr

Varje vecka bjuder vi på en genomarbetad tolkning av en klassisk rustik rätt, så som vi tycker att den ska lagas. Vi hoppas att ni ska uppskatta dessa klassiker lika mycket som vi gör.

•VECKANS DESSERTER•

Praliner till kaffet

65:-

Crème brûlée

65:-

Jordgubbsorbet med rostad mandelkaka och punschgrädde

95:-

• ALBERTS LYXLUNCH •

Löjrom med fritterat potatistrassel, gräslök, rödlök, smetana samt citron
eller

Störcaviar, 15 gr, med rostad brioche och smetana

*

Valfri varmrätt från menyn

**

Crème brûlée med tillbehör

Kaffe/te

595:-

Smaklig Lunch

Rickard & Christoffer med personal