

SVERRE

RESTAURANG

Lunch Vecka 13

FÖRRÄTTER/STARTERS

Bakade **GULBETOR** med rostad grädde, mandel, granskottsolja och vattenkrasse
Baked yellow beets w roasted cream, almonds, fir shoot oil and watercress
145 kr

Handskuren **TARTAR** på nöttinnanlår från Uppland med dijonmajonnäs, senapsfrö och gräslök
Tartar on beef tenderloin from Uppland w dijon mayonnaise, pickled mustard seeds and chive
155 kr

OST / CHEESE

OSTAR med kompott och knäckebröd
Cheese with compote and crisp bread

WRÅNGEBÄCK, Almnäs 65 kr/40g
HILLSAND BLÅ, Strömsund 65 kr/40g
DEN HVITE DAME, Troldhede 65 kr/40g

EFTERRÄTTER / DESSERTS

Kaffe- och hasselnöts **CRÈME BRÛLÉE**
Coffee and hazelnut crème brûlée
95 kr

Mörk **CHOKLADPRALIN**
Dark chocolate praline
35 kr

En kula **GLASS** eller **SORBET**
A scoop of ice cream or sorbet
45 kr

VARMRÄTTER/MAINCOURSES

Stuvade **GOTLANDSLINSER** med blåmögelost, bakad och inlagt rotselleri, champinjoner och vattenkrasse
Stewed lentils with blue cheese, baked and pickled celeriac, mushrooms and watercress
125 kr

Stekt **UNGTUPP** med persiljerotspuré, endiver, picklad steklök och rödvinsås
Fried rooster with parsley root puree, endive, pickled onion and red wine sauce
135 kr

TORSK med stekt svartrot, rotsellerikräm, hasselnötter och smörsås
Cod with fried salsify, celeriac puree, hazelnuts and butter sauce
145kr

VILDSVINSSCHNITZEL från Tvärskog med smörsås, bakad lök och glaserad spetskål
Wild boar schnitzel from Tvärskog with butter sauce, baked onion and glazed pointed cabbage
235 kr