

SVERRE

RESTAURANG

Lunch Vecka 21

FÖRRÄTTER/STARTERS

Bakad **VIT SPARRIS** med Sandefjordsås, hasselnötter, granskottsolja och ängssyra
Baked white asparagus with Sandefjord sauce, hazelnuts, fir shoot oil and sorrel
155 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
165 kr

OST / CHEESE

OSTAR med kompott och knäckebröd
Cheese with compote and crisp bread

GAMMEL KNAS , Videbæk	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

GRÖNSPARRIS med blomkålskräm, citron picklad blomkål, mandlar, Gammel-Pär ost och smörsås
Green asparagus with cauliflower puree, lemon pickled cauliflower, almonds, Gammel-Pär cheese and brown butter
125 kr

Långsamstekt **KARRÉ** med potatis, senapsmajonnäs, stekt gemsallad och rödvinsås
Slow baked pork sirloin with potatoes, mayonnaise, fried sallad and red wine sauce
135 kr

Stekt **SEJ** med grönsparis, blomkålskräm, citron picklad blomkål och smörsås
Fried saithe with green asparagus, cauliflower puree, lemon pickled cauliflower and butter sauce
145kr

VILDSVINSSCHNITZEL från Tvärskog med smörsås, senapslök, spetskål & Gammel-Pär ost
Wild boar schnitzel from Tvärskog with butter sauce, baked onion, glazed pointed cabbage & cheese
245 kr