

SVERRE

RESTAURANG

Lunch Vecka 23

FÖRRÄTTER/STARTERS

Bakad **VIT SPARRIS** med Sandefjordsås, hasselnötter, rädisor och ängssyra
Baked white asparagus with Sandefjord sauce, hazelnuts, radish and sorrel
155 kr

Handvevad **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 , Trolldhede	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

ROTSELLERI med persiljerotspuré, picklad rotselleri, mandlar, Gammel-Pär ost och smörsås
Celeriac with parsley root puree, pickled celeriac, almonds, Gammel-Pär cheese and butter sauce
125 kr

PORCHETTA med potatis, dijonmajonnäs, bakad tomat och rödvinsås
Porchetta with potatoes, mayonnaise, baked tomato and red wine sauce
135 kr

Stekt **LUBB** med rotselleri, picklad rotselleri, mandlar och smörsås
Fried tusk with celeriac, pickled celeriac, almonds 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