



HAPPY LUNCH

AUGUSTI

SHARING PÅ SÄSONGENS RÅVAROR

NYBAKAT BRÖD

Freshly baked bread

GETFÄRSKOST FRÅN SÖRBRO GÅRD

Fresh goat cheese from Sörbro Gård

PANZANELLA PÅ TOMATER FRÅN KARINTORP & ÄMNESGURKA

Panzanella with tomatoes from karintorp & pickled cucumber

SPANSKA GORDALOLIVER

Spanish gordal olives

VARMRÄTT / MAIN COURSE

HAVETS WALLENBERGARE

Skummig vitvinssås, vaxbönor & gräslök

Seafood "wallenbergare" foamy white wine sauce, wax beans & chives

KALV I DILL

Smörkokta knippmorötter & färskpotatis

Veal in dill sauce, butter-cooked baby carrots & new potatoes

PÄRLHÖNA

Persiljerotspuré, mangold & kycklingsky, smaksatt med torr sherry

Guinea fowl, parsley root purée, swiss chard & chicken jus flavoured with dry sherry

SALTBAKAD ROTSELLERI

Holldaisesås, ktutonger & syrlig persiljesallad

Salt-baked celeriac, hollandaise sauce, croutons & tangy parsley salad

EFTER MATEN / AFTER LUNCH

VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH HUFVUDSTA GÅRDS CHOKLADBOLL

Complimentary coffee / tea and something sweet

Med reservation för ändringar.