

LUNCH

À LA CARTE DJURGÅRDSBRUNN | VÅR & SOMMAR 2017

FÖRRÄTTER

- NORRØNA MATJESILL**.....135
med gräslökskräm, rödlök, västerbottensost och kokt färskpotatis
- TOAST SKAGEN**.....160
toppad med en klick löjrom
- LÖJROM**.....190
med potatisterrin, gräslökskräm och rödlök
- BURRATINA**.....145
med tomatsallad på semitorkade tomater, olivolja och örter

DAGENS LUNCH

Dagens rätt kostar alltid 125:-

MÅNDAG

OXKIND

med rödvinsås, syltlök och champinjoner

TISDAG

FISH & CHIPS

med remouladsås och grönärtspuré

ONSDAG

KOKT KALV I DILL

med färskpotatis

TORSDAG

VILDLAX

med sauterad spenat, hollandaise och kokt färskpotatis

FREDAG

DJURGÅRDSBRUNNS HÖGREVSBURGARE

med bacon, syrad lök, BBQ-dressing och pommes frites

MELLANRÄTTER

- BRUNNENS KLASSISKA RÄKSMÖRGÅS**.....235
med picklad gurka, majonnäs, kokt ägg och en liten klick löjrom
- GRAVAD LAX**.....175
med mandelpotatis, babyspenat och en kräm på cidervinäger-senap
- BRUSCHETTA (VEG)**.....180
med burrata, bakade tomater och rostad vitlökskräm
- BRUNNENS RÄKSALLAD**.....245
sparris, avokado, majonnäs, kokt ägg och Rhode Island-dressing
- BRUNNENS FLATBREAD (VEG)**.....165
mozzarella, bakade tomater, rostad paprika, salladslök, basilika och balsamic reduktion

HUVUDRÄTTER

- KLASSISKA KÖTTBULLAR**.....195
serveras med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka
- KALVSCHNITZEL**.....265
med smörsvängda säsongsprimörer, gremolata och marsala-rödvinsås
- UGNSBAKAD FJÄLLRÖDING**.....255
variation av blomkål, salladslök, örter och brynt smör
- PURJOLÖK (VEG)**.....185
bakad i stenugn med morötter, serveras med brynt smör, kålrotsmajonnäs och kavringsmulor

DESSERT

- SMÖRDEGSBAKELSE**.....125
med säsongens bär, grädde och vaniljsås
- CHOKLADKAKA**.....120
med mintkräm, jordgubbskompott och vispad grädde
- VANILJGLASS**.....95
med dagens färska bär
- MÖRK CHOKLADTRYFFEL**.....35