

Lunch på vineriet v. 20

Måndag till lördag kl 11:30 - 14:00

Dagens lunch 95 kr inkl sallad, bröd, isvatten & kaffe

Måndag 13/5

Kålpudding | gräddsås | rårörda lingon | kokt potatis

Meatloaf with caramelized cabbage/ cream sauce/ potatoes/ lingonberries

Tisdag 14/5

Fish & chips | remouladesås | grön ärtcrème

Fish n' chips/ remoulade/ green pea purée

Onsdag 15/5

Biff stroganoff | potatispuré | salt gurka

Beef stroganoff/ potato purée/ salted cucumber

Torsdag 16/5

Majskycklingfilé | rostade rotsaker | syltad lök | pimentosås | rucola & parmesan

Corn chicken/ roasted vegetables/ pickled onion/ pimento sauce/ rocket salad/ parmesan

Fredag 17/5

Gräddstuvad renskav | kantareller | pommes château | lingon | saltgurka

Reindeer slices in creamsauce/ chanterelles/ pommes château/ lingonberries/ salted cucumber

Lördag 18/5

Lunchmeny à la carte

Veckans special 120 kr Varmrökt lax | romsås | gröna ärtor | grillad citron | dillslungad nypotatis
Week's special Hot smoked salmon/ caviar sauce/ green peas/ grilled lemon/ dill potatoes

Veckans veggie 95 kr Friterad chèvre | rostade rotfrukter | pinjenötter | rucola | örtdipp
Week's veggie Deep fried chèvre/ roasted vegetables/ pine nuts/ rocket salad/ herb dip

Övriga rätter Vineriets Caesarsallad 120 kr
Veckans söta 75 kr Fråga personalen

Riksfototräffen 24-26 maj

Utställning i ekfatshallen fre-sön kl 10-17



Brunchbuffé söndag 12:00-15:00

Från druva till vin

Guidning, vinprovning & deli 350 kr/p.
Guidning, vinprovning & deli, lunch, kaffe & chokladbit 440 kr/p
Guidning, vinprovning & deli & säsongens varmrätt och dessert 695 kr/p
Guidning, vinprovning & deli & brunchbuffé 550 kr/p

Dag/ tid

Tor-lör 11:45. Sön 10:30. Tor+fre 18:30, lör 17:30
Fre+lör 11:45
Tor+fre 18:30. Lör 17:30
Sön kl 10:30

Menybokning av säsongsmeny

Förrätt, varmrätt och dessert 550 kr/p

Fredag kl 19:00