

Lunch på vineriet v. 37

Måndag till lördag kl 11:30 - 14:00

Dagens lunch 125 kr inkl sallad, bröd, isvatten & kaffe

Måndag 9/9

Baconlindad köttfärslimpa | gräddsås | pressgurka | rårörda lingon | kokt potatis
Bacon wrapped meatloaf/ creamsauce/ lingonberries/ pickled cucumber/ potatoes

Tisdag 10/9

Laxfilé | smörade rödbetor | potatispuré | dillhollandaise
Salmon fillet, potato purée, buttered beetroots, hollandaise with dill

Onsdag 11/9

Kycklingfilé | röd thaicurry | ananas & jasminris
Chicken fillet/ red thai curry/ ananas & jasmine rice

Torsdag 12/9

Sejfilé | handskalade räkor | pepparrottsvisp | skirat smör | sockerärter | dillkokt potatis
Saithe fillet/ dill potatoes/ clarified butter/ shrimps/ horseradishcream/ sugar snaps

Fredag 13/9

Bouef Bourignon | potatis & palsternackspuré | salladslök | dijoncrème
Bouef Bourignon/ potato- and parsnip purée/ spring onion/ dijon crème

Lördag 14/9

Lunchmeny à la carte

Veckans special 125 kr Örtstekt lammrostbiff | rostade rotsaker | grädd & senapsstuvad savoykål | rödvinskys
Week's special Herbfried lamb rost/ root vegetables/ savoy cabbage in cream & mustard/ redwine jus

Veckans veggie 125 kr Papardelle | rostad svamp | quorn | parmesanost | semitorkade tomater
Week's veggie Papardelle/ fried mushrooms/ quorn/ parmesan/ semidried tomatoes

Övriga rätter Vineriets Caesarsallad 125 kr

Veckans söta 75 kr Fråga personalen

“Från druva till vin”

Guidning av vineri, vinprovning + deli kombinerat med mat.

DAGTID: Fredag & lördag start kl 11:45. Söndag kl 10:30. Pris från 440 kr.

KVÄLLSTID: Fredag start kl 18:30, lördag kl 17:30. Pris från 695 kr

Trerätters meny

Fredag och lördag kl 19:00. Pris 550 kronor. Tillhörande vinpaket pri 195 kr.

Brunchbuffé söndag 12:00-15:00

Pris 295 kr/p. Barn 5-12 år 120 kr

Företags- och grupparrangemang

25 personer eller fler kan få en skraddarsydd upplevelse hos oss.

Vi har även fina erbjudanden för bussgrupper.

Kontakta oss för offert.

