

Påskbuffé lunch

Skärtorsdag, Långfredagen, Påskafton, Annandag kl 12-17

Påskdagen 12-20

- Ramslök och citronsill • Brantevikssill • Löksill • Currysill med äpple
- Rödbetsill med pepparrot • Stekt inlagd sill • Örtsill
- Dill och senapssill • Gubbröra
- Ägg från Farmors lycka • Löktarte
- Fänkål och nässelgravad lax • Citronvinägrette
- Simrishamnstorsk med en vårcrudité och krasse • Örtsås
- Lax och räksallad med spenat och ägg • Picklade rödbetor med getostkräm
- Syltad spetskål med citron • Spenattarte
- Potatis och broccolifritatta • Allés varmrökt lax med bakat äpple
- Chili och ingefärsglacerade revben • Äppelchutney
- Kycklingbiffar med svamp från Hällestad och sidfläsk • Majonnäs med hasselnöt
- Spickeskinka med fyrtornsost • Morotspuré med apelsin • Parmesanbakad fänkål med sardell • Kycklingbröstfilé från Raskarum med ramslöksvinigrette
- Bladsallad med säsongens gröna
- Örtkryddad lammstek med belugalinser • Grönärtpuré med mynta
- Jansson Fresetlse • Svinabergare med rödlöksmarmelad
- Sill potatis • Prinskorv • Köttbullar • Örtbakade ägg
- Grovt bröd • Surdegsbröd • Knäckebröd • Lagrad ost

365 kr

Buffé och dessert – 425 kr

Kaffe & Dessert buffé - 95 kr

Citronkola på browniebotten

Påsktårta • Ägglikörmousse

- Havrekakor • Drömmar • Kolasnittar • Havtornstarte
- Rabarbertiramisu

Övriga rätter

SOS En klassiker på vårt sillbord är Smör, ost och sill – SOS. "Rätten" härstammar från brännvinsbordet. 165 kr