

Meny sommar 2025



Skärgårdslunch inkl. kaffe/te. 179 kr

Tisdag-söndag

- * *Stekt inlagd strömming med kokt potatis och rödlöksröra*
- * *Varmrökt lax med fransk potatissallad och sås*
- * *Kallskuren rostbiff med krämig potatissallad*
- * *Vegetariskt alternativ: pastasallad med pesto, fetaost, soltorkade tomater och oliver.*

Barnmeny

* Barnportion av ovanstående rätter 85 kr * Pannkaka 65 kr * Kokt korv med bröd 30 kr

Middag onsdag och lördag kl 18.30

Trerätters fyrmästarmiddag inkl. kaffe/te: 379 kr , 2 rätter 349 kr,

Förrätt

* *Örskärs skagen: vår hemgjorda skagenröra med löjromstopping, serveras på ekologiskt rågbröd.*
(*Alternativ Ättikströmming på ekologiskt rågbröd med rödlöksröra.*) *Vegetariskt alternativ på förfrågan*

Huvudrätt

* *Varmrökt lax med vår hemgjorda franska potatissallad och romsås.*
(*Alternativ Grillad kallskuren rostbiff med krämig potatissallad och grönsaker.*) *Vegetariskt alternativ på förfrågan*

Dessert (

* *Vår hemkokade pannacotta på grädde och vit choklad, serveras med havtornstopping.*
(*Alternativ: Chokladkaka med vispgrädde*)

Barnmeny 3 rätter 210 kr (enbart huvudrätt 95 kr spaghetti m köttfärsås/ 110 kr barnportion lax/rostbiff)

Förrätt: * *Ostsmörgås* Huvudrätt: * *Spagetti m köttfärsås* Dessert: * *Chokladkaka med grädde* Eller, *välj en glass från vårt GB-sortiment.*

Allergier/ specialkost: Vi har laktos, glutenfria och mjölkproteinfria alternativ på förfrågan. Meddela allergier vid bokningstillfället, vi har mycket svårt att lösa det på plats om vi inte blivit informerade.