

Svin

DAGENS LUNCH V.50 8 dec. – 12 dec. 2025

Serveras kl. 11.00–14.00 Inkl. sallad, smör, bröd, kaffe & kaka **Pris:109 kr**

MÅNDAG

Klassisk pannbiff på svensk nötfärs - kalvsky, karamelliserad lök, sötsyrliga lingon, saltgurka och krämig potatispuré.

Vegetariskt

Vegetarisk ärtfärsbiff - skysås, karamelliserad lök, sötsyrliga lingon, saltgurka och krämig potatispuré.

TISDAG

Gyllene panerad torskfilé – med dansk remouladsås, frisk sallad på gurka, rädisor och krasse, nötigt brynt smör & dillkrossad potatis.

Vegetariskt

Pankopanerad palsternacka - med dansk remouladsås, frisk sallad på gurka, rädisor och krasse, nötigt brynt smör & dillkrossad potatis.

ONSDAG

Parmaskinkslindad svensk kycklingfilé - serveras med citronsky, basilikadressad cocktailmozzarella, tomat, rödlök samt parmesanpotatis.

Vegetariskt

Rostad palsternacka och bönor - serveras med citronsky, basilikadressad cocktailmozzarella, tomat, rödlök samt parmesanpotatis.

TORSDAG

Pankopanerad fläskschnitzel - med smältande Café de Paris smör, sotade haricots verts, rödvinssås & örtrostad potatis.

Vegetariskt

Pankopanerad rotselleri - Samma krispiga känsla, samma goda tillbehör.

FREDAG – ÄNTLIGEN FREDAG!

Skomakarlåda på vårt vis – halstrat nötkött, kalvsky, smörbakad purjolök, rökt sidfläsk & krämig potatispuré.

Vegetariskt

Helstekt blomkål - Serveras med samma goda upplägg – rödvinssky, smörbakad purjolök, rökt tofu & krämig potatispuré.

ALLTID PÅ SVINN 99 kr

Klassiska hemlagade köttbullar – krämigt potatismos, silkeslen gräddsås, rårörda lingon och frisk pressgurka – en älskad svensk husmansfavorit lagad med omsorg.