

Jernstojret

DAGENS LUNCH 140:-

11 MARS – 15 MARS

11.30 – 14.30

Måndag

Kalvfärsbiffar med Stuvad Spetskål, Lingon och Friterad Purjolök

Tisdag

Friterad Torsk med Gröna Ärtor och Dillslungad Potatis

alt.

Skånsk Kalops med Sauterade Morötter, Rödbetor och Kokt Potatis

Onsdag

Pocherad Sej med Friterad Potatis, Gräddfil, Forellrom och Dill

alt.

Parisare med Rostad Kulpotatis, Rödvinsås och Ljummen Löksallad

Torsdag

Öresundslåda(Rödspätta, Spenat, Skaldjurssås & Pommes Duchesse)

alt.

Ärtsoppa med Fläsk samt Pannkakor med Sylt och Grädde

Fredag

Långbakad Bogstek med Rotsellericreme, Svampkroket och Sauterade Bönor

Veckans Sallad:

Sallad med Kyckling, Torkade Oliver, Gruyereost och Vitlökskrutonger

Välkomna!

Vid frågor angående allergier vänligen prata med vår personal på platsLadda ner appen Maîtres app-store för att betala och boka bord direkt med vår hovmästare.



LUNCH OF THE DAY 140:-

11TH OF MARCH – 15TH OF MARCH

11.30 – 14.30

Monday

Beef Patty of Veal with Stewed Cabbage, Lingonberries and Deep-Fried Leek

Tuesday

Deep-Fried Cod with Green Peas and Dill Potatoes

alt.

Beef Stew with Sautéed Carrots, Beetroot and Potatoes

Wednesday

Poached Saithe with Deep-Fried Potatoes, Sour Cream, Trout Roe and Dill

alt.

Beef Patty with Capers & Beetroot on Bread with Red Wine Sauce, Potatoes and Onion Salad

Thursday

Plaice with Spinach, Seafood Sauce and Pommes Duchesse

alt.

Peasoup with Pork and Pancakes with Jam and Whipped Cream

Friday

Longbaked Blade Steak with Celeriac Crème, Mushroom Croquette and Sautéed Beans

Salad of the Week:

Salad with Chicken, Dried Olives, Gruyere Cheese and Garlic Croutons

Welcome!

Questions regarding allergies, please talk to your waiter

Download the app Maitres from app-store to pay and book a table directly with our Headwaiter.