Lunchmeny
V.24
Kl 11.30–14.30
Boka gärna bord www.paskissernas.se

Bara Idag 135kr

Tisdag
Tuppbröst från Alestad med ramslök, rostad blomkål och smörad buljong

Onsdag
Havskatt med rotselleri, mandel, syrlig gurka och färskpotatis

Torsdag
Lammfärsbiffar med bakad tomat, blå kornblomst, färskvitlök och senapskål

Fredag
Saltad skånsk fransyska med sotad lök, knippe morot, mangold, potatispuré och senapsemulsion

---

Sallad **135kr**
Varmrökt lax med österlensallad, bakad tomat, senapskål, linser och dillcreme

Veckans gröna **125kr**
Svampar från Torna Hällestad med linser, bladspenat och smörad svampbuljong

Sött

Rabarber & Syren **105kr**
Variation på rabarber med syren, citroncurd, vispad pannacotta och mandelkaka

Crème Caramel **65kr**
smaksatt med vanilj

Småsött till kaffet **39kr**

Kanelbulle **30kr**

A la carte

Lax & spritärta (förrätt) **135kr**
Laxrygg med citron och rostade fänkålsfrön serveras med variation på spritärtor, fänkål och rökt laxrom

*

Gös & Blomkål **245kr**
Gös från Hjälmaren med mangold, variation på blomkål, brynt smörcremé och forellrom

Alternativt

Skånskt Ryggbiff **245kr**
Skånsk ryggbiff med primörer, naturlig anklever, portvinssky och krispig skivling

*

Rabarber & Syren **105kr**
Variation på rabarber med syren, citroncurd, vispad pannacotta och mandelkaka

Tre rätter 395kr
Förrätt + varmrätt 335kr
Varmrätt + dessert 315kr

Dryck

Alkoholfri öl **42kr/49kr**
Melleruds Pilsner / Easy Rider Ipa

Must och cider **65kr70kr**
Tosterup äppelmust / Tosterup äppelcider

Ett glas vin **89kr**
Vitt, rött eller bubblor

Öl på fat **69kr**
Wisby Lager eller Melleruds Ale