

## Lunchmeny

V. 45

Kl 11.30–14.30

Boka gärna bord [www.paskissernas.se](http://www.paskissernas.se)



## Bara Idag \_\_\_\_\_ 135kr

### Tisdag

Rimmat fläsklägg med brysselkål, pepparrot, krasse, skånsk senap och buljongkokta rötter

### Onsdag

Rimrad kolja med vitvinsås smaksatt med ansjovis och lagerblad serveras med syrad kålrabbi och vita rotfrukter

### Torsdag

Wallenbergare med gröna ärtor, råörda lingon, potatispuré och portvinssky spräckt med brynt smör

### Fredag

Bräserverad lammbringa med citron, rosmarin, sötsyrlig dillsky, persiljerot och potatispuré

---

### Soppa \_\_\_\_\_ 135kr

På rostad majs med vinägerfläsk och trattkantarell

### Veckans gröna \_\_\_\_\_ 135kr

Buljongkokt vreta gulärta med krispig bondböna, svampbuljong och soja på gula ärtor

## Sött \_\_\_\_\_

### Hallon och rödbeta \_\_\_\_\_ 105kr

Sorbet på hallon och rödbeta med vitchoklad och lakrits

### Crème Brûlé \_\_\_\_\_ 65kr

smaksatt med vanilj serveras med sorbet och rostad vit choklad

### Smäsött till kaffet \_\_\_\_\_ 39kr

### Kanelbulle \_\_\_\_\_ 30kr

## A la carte \_\_\_\_\_

### Svartrot (förrätt) \_\_\_\_\_ 135kr

Inkokt svartrot med kastanj, purjolök, potatisblanquette, hösttryffel och hasselnöt

\*

### Gös \_\_\_\_\_ 245kr

Stekt gös från hjälparen med kantareller samt en ragu på majs, squash, blå mussla och potatisconfit

Alternativt

### Hjort \_\_\_\_\_ 245kr

Skånsk Hjort med crème på rotselleri samt bakad rotselleri, endiv, skogssvamp och rödvinssky

\*

### Hallon och rödbeta \_\_\_\_\_ 105kr

Sorbet på hallon och rödbeta med vitchoklad och lakrits

### Tre rätter 395kr

## Dryck \_\_\_\_\_

### Alkoholfri öl \_\_\_\_\_ 42kr/49kr

Melleruds Pilsner / Easy Rider Ipa

### Must och cider \_\_\_\_\_ 65kr/70kr

Tosterup äppelmust / Tosterup äppelcider

### Ett glas vin \_\_\_\_\_ 89kr

Vitt, rött eller bubblor

### Öl på fat \_\_\_\_\_ 69kr

Wisby Lager eller Melleruds Ale