

I N T E R N A T I O N E L L A

Pressklubben

Dagens lunch 165:-

Måndag	Ugnsbakad laxfilé med kokt potatis, hollandaisesås, broccoli och citron Fläskschnitzel med stekt potatis, haricots verts, bakad tomat och rödvinssås
Tisdag	Stekt kungsflundrafilé med kokt potatis, kronärtskocka, bacon och vitvinssås Lammfärsbiff med rostad potatis, sydfransk grönsaksragu, rödvinssås och fetacrème
Onsdag	Panerad koljafilé med kokt potatis, remouladsås, broccoli och citron Coq au vin med bacon, smålök, champinjoner och potatispuré
Torsdag	Sejfilé med kokt potatis, bacon, bladspenat och gräslökssås Wallenbergare med gräddsås, gröna ärtor, rårörda lingon och potatispuré
Fredag	Torskfilé med kokt potatis, spetskål, räkor, vitvinssås och gräslöksolja Lammstek med potatisgratäng, haricots verts och rödvinssås

Dryck

Alkoholfri öl	65:-
Bubbelvatten	40:-
Läsk	45:-
Alkoholfri cider	75:-

Kaffe

Kaffe	45:-
Espresso	55:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Allergener? Fråga personalen.

À la carte

Tomatsoppa med bakad tomat, smetana
och osttoast 165:-

Fetaostsallad med parmaskinka, oliver
och vitlöksbröd 195:-

Blandad råbiff på svenskt nötytterlår med
dijon- och benmärgsmajonnäs, friterad kapris,
surdegskrutonger och pommes 280:-

Moules Classique - 1 kg musslor med vin,
grädde, lök, vitlök och timjan
serveras med pommes 280:-

Entrecôte med bearnaisesås, rödvinssås,
bakad tomat, blendsallad och pommes 440:-

Efter maten

Belgisk chokladtryffel 60:-

Crème brûlée 130:-