MAT

Förrätter

🍷 = Dryckes-rekommendation

Trattkantarellsoppa en krämig soppa med forellrom & minikavring — 135:- (G)

Carpaccio en klassiker med ruccola, pinjenötter, balsamico reduktion, olivolja & parmesan — 165:- (N)

Löjroms Råraka med syrad grädde toppad med gräslök, rödlök & citron — 175:- (G)

Rödbets Råbiff en vegetarisk råbiff på rödbeta, picklad gulbeta, djionaise, parmesan, friterad kapris — 135:- (VEG)

Varmrätter

Hjortytterfilé med smörstekt, svamp, pommes anna, rödvinssky, — 345:-

Lammytterfilé med chimichurri, rödvinssky bearnaise, grillade kvisttomater & friterad potatis slungad i parmesan 🍷 — 295:- (L)

Kalvschnitzel vår egen panerade schnitzel, pommes bearnaise, kaprismör, rödvinsskly & sockerärtor — 325:- (G)

Oxfilé Tournedos 180g, med smörstekt svamp, rödvinssky bearnaise, grillade kvisttomater & friterad kulpotatis slungad i parmesan 🍷 — 395:- (L)

Örtbakad Rödingfilé med Sandefjordssås serveras med en rotselleripuré. — 295:-

Ugnsbakad Spetskål med gratinerad parmesan, en krämig färskostkräm & hasselnötter — 239:- (N / VEG)

Barnmeny upp till 12 år

Örtbakad Rödingfilé med rotselleripuré — 110:-

Pannkakor med sylt & grädde — 90:- (G)

Dessert

Crème brulée med färska bär — 129:-

Brie från Hansjöost ugnsbakad med chili timjan, ringlad med honung & crustiner — 149:-/st (L / N)
Bra att dela på två!

MUNKTELLSKA HUSET

FALUN | ÅSGATAN 31

N = Nötter
L = Laktos
G = Gluten
Veg = Vegetarisk

Allergener & innehåll ?
Fråga din servis!