

LUNCH V 41

5/10-9/10 SERVERAS 11:00-14:00 LUNCH 120:- TAKE AWAY 100:-

MÅNDAG

Grillad kalv tritip, sauce diablo, picklad silverlök, örtrostad potatis
Hummerbakad spättafile, vitvinsås, vårlök, örtslungad potatis

TISDAG

Wallenbergare, potatispuré, små gröna ärtjävlar, råörda lingon, rödvinsås
Harissa&oreganobakad sejfile, bakade rotfrukter, parmesan & citroncreme

ONSDAG

Grillad entrecoté, parmesanpotatiskaka, dragonvinägersås
Manchego & örtstekt koljafilé, tryffelmayo, herb fries

TORSDAG

Sue Ellens stora köttbullar, gräddsås, inlagd gurka, lingon, potatispuré
Chevrebakad lax, Jamie Olivers sesambakade potatis, rödbetscreme

FREDAG

Helstekt oxfile, sauce bearnaise, pommes frites
Sweet & Sour singapore prawns. Ishavsräkor, paprika, lök, soya, lime, ris

HELA VECKAN 120:-

SOPPA Sydfransk fisksoppa, het aioli, vitlöksbröd

VEG Ljummen Blomkåls daalsallad, samosa, tzatziki

SOULFOOD Igors Pljeskavica, balkan fetaostsallad, tortilla, grillad paprikacreme

VAD HÄNDER PÅ SUE ELLEN I HÖST

NEW ORLEANS CRAWFISHPARTY 22/8 Fullbokat

15 RÄTTER 7 DRYCKER Punk Royale style. 12/9 FULLBOKAT

SHARING IS CARING åter om tidpunkt pris ej klart. Men det går att boka!

SUE ELLENS NIONDE RAKA OKTOBERFEST 26/9-31/10 Passa på att boka

FASTFOOD DE LUXE AVSMAKNINGSMENY 3/11-21/11 Passa på att boka

SUE ELLENS JULBORD 27/11-21/12

Serveras som en bordsbuffé i fem omgångar på bordet dvs covid-19 säkrat!

OKTOBERFESTEN

För nionde året på raken så kör vi vår oktoberfest Paulaner oktoberfest bier flödar i glasen och självklart kan man äta haxar, wurstar, schnitzlar, bretzels och strudel

26/9-31/10

FAST FOOD AVSMAKNINGSMENY

Dags för femte år då vi erbjuder fastfood i spännande lyxiga förpackningar. Detta år så kör vi det som en avsmakningsmeny med tillhörande dryckespaket!

3/11-21/11

SUE ELLENS JULBORD

Nykomlingen som ska göra sitt andra år hos oss, i och med pandemin så kommer vi att servera den på ett nytt sätt! Julbordet serveras i fem serveringar där man sitter i en så kallad bordsbuffé! Fösta börjar man med sillvarianter i alla dess former. Sedan är det dags för laxar och juliga fiskrätter. Tredje rundan blir allt det kallskurna från det köttiga bordet. Därefter serverar vi det småvarma så klart. Allt avslutas med desserter, sötsaker och ostar!

Glögg i trädgården vid bra väder.

Pris vardagar 700:- lördagar och söndagarnas julbordsbrunch 550:-

Tider vardagar 18,00-19,00 Företag kan boka 15,00-18,00

lördagar 17,00-18,00 söndag julbordsbrunch 12,00-13,00

27/11-21/12