

MOOSEHEAD'S LUNCH

11.30-14.30

BLACK ANGUS BURGARE

189 kr

Grillad 125 gr burgare på nötfärs från gräsbetande och frigående Angus-djur från Friskatorpet i norra Skåne. Den serveras med gårdsmärkt svenskt bacon, cheddarost, sallad, tomat, saltgurka, färsk silverlök, karamelliserad rödlök och vår egen dressing i ett brioche-hamburgerbröd från Pâtisserie David tillsammans med pommes frites och hemmagjord krispig coleslaw.

BLACK ANGUS BURGER

Grilled 125 gr beef burger made from grass fed free-range Black Angus from local Friskatorpet. Served with Swedish bacon, cheddar cheese, salad, onions, tomatoes, pickled cucumbers, caramelized red onions and our own dressing in a brioche hamburger bun from Pâtisserie David. *together with french fries and our crispy coleslaw.*

MOOSEHEADS EGNA VILTKÖTTBULLAR MED ÄLG OCH VILT

199 kr

Med len potatispuré, härlig gräddsås, rårörda lingon och pressgurka. Svenskt kött.

MOOSEHEAD'S HOMEMADE MEATBALLS WITH MOOSE AND GAME

With smooth potato purée, a lovely cream sauce, lingonberries and pickled cucumber. Swedish meat.

KNAPERSTEKT FLÄSK MED LÖKSÅS

179 kr

Rimmat knaperstekta fläsk från Rosersbergs ekologiska utegrisar serverat med krämig löksås, kokt skånsk färskpotatis och färsk persilja.

CRISPY FRIED PORK BELLY WITH ONION CREAM SAUCE

Traditional Swedish dish. Cured crispy pork belly from ecological free range pigs from Rosersberg served with a creamy onion sauce, Scanian new potatoes and fresh parsley.

LAXPUDDING

179 kr

Klassisk laxpudding med varmrökt lax, potatis, smörstekta lök, dill och gräslök som toppas med smält smör, kallrökt lax, strimlade sockerärter och dill och serveras med sallad.

SWEDISH SALMON GRATIN

Traditional Swedish dish. Classic salmon gratin with warm-smoked salmon, butterfried onions, dill and chives topped with melted butter, smoked salmon, sugar peas and dill.

SOMMARSALLAD

179 kr

Babygemsallad, friséesallad och tunt hyvlad rädisa med honungsrostade valnötter, färsk nektarin och friterade getostbollar i en härlig honungsvinaigrette.

SUMMER SALAD

Babygem salad, frisee salad and thinly sliced radish with honey roasted walnuts, fresh nectarine and deep-fried goat cheese balls in a lovely honey vinaigrette.

ASK OUR STAFF ABOUT ALLERGENS