

MOOSEHEAD'S LUNCH

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 *bríoche-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

189 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.

HÖSTSALLAD

179 kr

Babygemsallad, krispsallad och ugnsbakade rödbetor med honungsrostade valnötter, krispig äpple och friterade getostbollar i en härlig honungsvinaigrette.

AUTUMN SALAD

Babygem salad, crisp salad and oven roasted beetroots with honey roasted walnuts, crispy apples and deep-fried goat cheese balls in a lovely honey vinaigrette.

ASK OUR STAFF ABOUT ALLERGENS