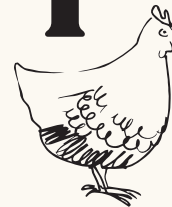




MENY LUNCH



Snacks

| | |
|-----------------------------------------|----|
| Marinerade oliver | 45 |
| <i>Smakrika oliver i örtig marinad.</i> | |
| Franska ostar | 55 |
| <i>Comté 12 mån, 30 g</i> | 38 |
| <i>Brie de Meaux, 30 g</i> | 25 |
| <i>St. Agur, 30 g</i> | 32 |
| Fransk chark | |
| <i>Bayonneskinka 12 mån, 30 g</i> | 29 |
| <i>Salami Fourme d'Ambert, 30 g</i> | 35 |
| <i>Salami La Rosette de Lyon, 30 g</i> | 29 |



Tullholms Rotisserie
~ Vår signatur ~

Bjärekyckling från rotisseriet 449
(två personer)

Pommes frites, aioli och sidesallad.

.....

För barn

Kyckling från rotisseriet 115

Pommes frites och aioli.

Lunchrätter

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Eggs Benedict | 155 |
| <i>Pocherade ägg, bayonneskinka, levainbröd, sallad och hollandaise.</i> | |
| Eggs Royale | 209 |
| <i>Pocherade ägg, rökt lax, levainbröd, sallad och hollandaise.</i> | |
| Panerad fläkschnitzel | 195 |
| <i>Pommes frites, rödvinssås och Café de Paris-smör.</i> | |
| Tullholms Ceasarsallad | 175 |
| <i>Saftig Bjärekyckling från rotisseriet, gemsallad, Caesardressing, levainkrutonger, bacon och parmesan.</i> | |
| Aubergineschnitzel (VEG!) | 165 |
| <i>Betsallad och citroncrémé.</i> | |
| Husets soppa med bröd | 149 |

Dessert

Crème Brûlée 95
*Klassisk fransk dessert
med karamelliserat socker.*

Vin

Halvt glas Rött 60
Halvt glas Vitt 60

*Allergi/Specialkost? Prata med oss så hjälper vi er!
Fråga oss om ni är nyfikna på råvarornas ursprung!*