



VECKANS MENY

Vecka49

MÅNDAG

LUNCH

Ugnsbakad sejfilé täckt med ljummen gubbröra, kokt potatis och vitvinsås

Vegetariskt: Rotfruktsbiffar med citroncrème

Dagens soppa: Kokos- & limesoppa

MIDDAG

Förrätt: Kräfröra med kummin och akvavit på eget danskråg, serverat med västerbottenchips

Varmrätt: Kalvrygg fylld med äpple och rökt fläsk, samt haricot verts, rostad potatis och grönpepparsås

Dessert: Chokladterriner med hjortroncrème och rostade nötter

TISDAG

LUNCH

Senapsbakad fläskytterfilé med cidersås och råstekt potatis

Vegetariskt: Vegetarisk ostpaj med örtcrème

Dagens soppa: Pumpa- & morotssoppa

MIDDAG

Förrätt: Gambas på Vannameiräkor (ASC-märkt)

Varmrätt: "Vilt-Wallenbergare" med smörslungade gröna ärter, svartvinbärsgelé, potatispuré och enbärsskysås

Dessert: Skogsbärssmulpaj med brandysås

ONSDAG

LUNCH

Ugnsbakad lax med syrad gurka, rostade rotfrukter, potatis och sandefjordssås

Vegetariskt: Kikärtbullar med tahinisås

Dagens soppa: Krämig broccolisoppa

MIDDAG

Förrätt: Fisk- & skaldjurs-Anti Pasti

Varmrätt: Apelsin- & ingefärsglaserad fläskside med brynt kål, kumminbakad klyftpotatis och skysås

Dessert: Kryddig Pannacotta med lakritsflarn och björnbär

TORSDAG

LUNCH

Kyckling Tikka Masala med tomat-gurk-raita, wokade grönsaker och basmatiris

Vegetariskt: Tomatgratinerad aubergine i låda

Dagens soppa: Soppa på grillad paprika

MIDDAG

Förrätt: Charktallrik med fetaostcrème och tomatbruschetta

Varmrätt: Halstrad gösfilé med rostad mix av fänkål och purjolök, potatispuré och vitvinsås

Dessert: Vitchockladmousse med hallon

Fredag

LUNCH

Höst-lasagne på viltskav, skogschampinjoner och grönkål

Vegetariskt: Vegetarisk lasagne

Dagens soppa: Grönsakssoppa