



## MÅNDAG

Rödbetsbiffar med friterad kapris, senapscreme och matvete

*Beet root patties with capers, mustard creme and wheat*

Stekt fisk med dill, gurka, tångakaviar och yoghurt samt smörad potatis

*Fried fish with dill, cucumber, seaweed caviar, yoghurt and potatoes*

Osso bucco på fläskkarré serveras med saffransrissoni och gremolata

*Osso bucco (pork neck) served with saffron rissoni and gremolata*

## TISDAG

Burek fylld med svamp, soja, grönsaker och ost serveras med grönsallad och vitlöksdressing

*Burek stuffed with mushroom, soya, veggies and cheese served with green salad and garlic dressing*

Färsk sejfilé med senap, pepparrot och dillsås serveras med stompad potatis

*Fresh saithe with mustard, horse radish and dill sauce served with potatoes*

Raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon alt. bruna bönor med fläsk och kokt potatis

*Potato hash with fried cured pork and lingonberry alt. brown beans with cured pork and boiled potatoes*

Bonusrätt: Pannbiff med champinjonsås och stekt potatis

*(Så långt lagret räcker)*

## ONSDAG

Helbakad rotselleri med dukah, hasselnötsvinaigrette och spenatsallad

*Baked celeriac with dukah, hazel nut vinaigrette and spinach salad*

Harissabakad fisk med matvetesallad och honungsyoghurt

*Harrisa baked fish with wheat salad and honey yoghurt*

Pytt i panna med stekt ägg och inlagda rödbetor

*Swedish hash with fried egg and pickled beet root*

## TORSDAG

Tortellini med gorgonzolasås, grillade grönsaker, grana padano samt örtsallad

*Tortellini with gorgonzola sauce, grilled veggies, grana padano and herb salad*

Dill-och anjovisbakad fisk med gräddsky, kokt potatis och broccoli

*Dill-and anchovy baked fish with cream sauce, potatoes and broccoli*

Coq au vin på kyckling serveras med rödvinsås, bacon, champinjoner, potatispuré samt persilja

*Coq au vin with red wine sauce, bacon, mushroom, potatoe puré and parsley*

Ärtsoppa med/utan fläsk samt pannkakor med kolasås, chokladsås, vispad grädde och bärsylt

*Pea soup with/without pork, homemade pancakes, caramel sauce, chocolate sauce, whipped cream and jam*

*Pannkaksbuffé ingår till samtliga rätter*

## FREDAG

Halloumiburgare med klyftpotatis, tomat, sallad och dressing

*Halloumi burger with potatoe wedges, tomato, salad and dressing*

Fiskgryta bouillabaise med saffran, tomat och rotfrukter toppas med aioli

*Fish stew bouillabaise with saffron, tomato and root veggies served with aioli*

Fredagsschnitzel med bea, stekt potatis, ärtsallad och citron

*Pork schnitzel with sauce bearnaise, fried potaoes, pea salad and lemon*

*Fredagsdessert: Rabarberpaj med vaniljsås*

Dagens lunch serveras mellan 10.30–13.30 och kostar 119kr med lojalitetskort 109kr