



LUNCHMENY VECKA 32

Köket öppet 11:00-13:30

Dagens lunch ink råkostsallad, bröd och kaffe 150 kr - Buffé ink kaffe 36 kr / hg

Måndag

Rotselleri bakad med Ras el hanout samt friterad färskpotatis, grillad paprika,
citrusyoghurtsås och saltrostad mandel

Torsk från Nordsjön med räkor, riven pepparrot, hackat ägg, brynt smör och dillslungad färskpotatis (L)

Tisdag

Stekt kummelfilé med smörstekt savojkål, kokt färskpotatis, vitvinsås och citrusdressad fänkålscrudité (L)

Proviants blodpudding serveras med torrsaltat sidfläsk från Grevbäck, rårörda lingon,
brynt smör och syrligt äpple (G/L)

Onsdag

Smörbakad persiljerot med gotlandslinser smaksatta med dillpesto, spenat,
rostad frömix och örträm av örter från terrassen

Hjortfärsbiffar med kokt färskpotatis, pressgurka, svartvinbärgelé och gräddsås smaksatt med enbär

Torsdag

Krämig risonipasta med stekta skogschampinjoner, grönkålscrisp, riven
västerbottenost och rostade pumpakärnor (L)

Boeuf Bourguignone av högrek från Dalsjöfors med skogschampinjoner,
sidfläsk, pärlök serveras med potatispuré

Fredag

Bakad laxfilé med syrlig morotspuré, sotad broccolini, rostade pumpafrön,
brynt smör smaksatt med soja och miso (L)

Fläkschnitzel "Cordon Bleu" fylld med bayonneskinka och Emmentaler,
serveras med friterad färskpotatis, gröna ärtor och rödvinsås

VÅR LUNCHBUFFÉ

Några av inlagen på veckans buffé: Gröna blad, Vitkålssallad, Rawslaw med honungsvinägrett, Rivna morötter, Tomatsallad med rödlök, Gurksallad, Romansallad med caesardressing och riven parmesan, Bönssallad av svenska bönor, Salladsost (L), Krämig pastasallad med tonfisk (G), Omelett (L), Gotländska rödbetor, Bakad Blomkål, Honungsrostad spetskål med gremolata, Örtbakad rotselleri, Rostad kycklinglårfilé med friterad färskpotatis, friterade pimientos de padrones,

(G) = Innehåller Gluten, (L) = Innehåller laktos (G/L) = innehåller gluten och laktos

Fråga gärna personalen vid allergier