



Serverad lunch inkl salladsbuffé, kaffe & kaka - 115 kr

Måndag

Långbakat ekologiskt svenskt lamm med svamprisotto, skysås och vitlöksstekta haricots verts, rödlök och paprika.

Friterad flundra med saltbakad potatis, remouladsås och gurksallad med chili och citron

Veg: Dubbelpanerad zucchini med svamprisotto, spenat och tomatsås

Tisdag

Brisket BBQ-style med honungsrostade betor och potatis, syrlig salsa på ananas, chili och tomat samt sås på rosmarin och honung

Mjukbakad torsk med brynt smör, ljummen blomkåls- och potatissallad samt röra på ägg, majonnäs och ärtor

Vegansk: Torteloni fylld med quinoa och spenat. Serveras med basilikasås och grönsaker

Onsdag

Viltwallenbergare med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och ärtor

Gryta på lax, sej och kallrökt lax. Serveras med potatispuré

Vegatariska Wallenbergare med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och ärtor

Torsdag

Chili- och rödvinsbrässerad oxkind med potatispuré och rostad majssalsa

Dillbakad röding med vitvinssås, potatiskaka med spenat, gräslök och örter samt morötter, polkabetor och svartrot

Veg: Chevregatinerad panzarotti med kronärtskocka och cocktailtomater

Fredag

Långbakad nötbog med skysås, rostad potatis och confiterade morötter

Ugnsbakad lax med dillstuvad potatis och sparris

Veg: Panerad friterad quorn med stekt ris och jalapenodressing