



Serverad lunch inkl salladsbuffé, kaffe & kaka - 115 kr

Måndag

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

Friterad fisk 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

Vegetariska Wallenbergare med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och ärtor

Torsdag

Gryta på hjort, rökt fläsk, trattkantareller och rotsaker. Serveras med mandelpotatispuré

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

Veg: Chevregratinerad panzarotti med kronärtskocka och cocktailtomater

Fredag

Pankopanerad friterad ekologisk kyckling, jalapenodressing och stekt ris med bönor och ärtor

Ugnsbakad lax med hovmästarsås, dillstuvad potatis, morötter och sparris

Veg: Pankopanerad friterad quorn, jalapenodressing och stekt ris med bönor och ärtor