



Serverad lunch inkl salladsbuffé, kaffe & kaka - 115 kr

Måndag

Friterad tempurapanerad torsk med remouladsås och saltbakad småpotatis

Ugnsbakad ekologisk kycklingfilé med potatis- och rotsakskaka, rosmarinsky samt coleslaw på fänkål

Friterad panerad halloumi med basilikacreme, saltbakad småpotatis och coleslaw på fänkål

Tisdag

Långbakad svensk ekologisk högrek med rödvinssås, potatispuré och buljongkokta morötter

Ugnsbakad lax med potatispuré, skagenröra, purjolök och sockerärter

Veg: Panerad portabella med potatispuré, rostade rotsaker samt tomat- och paprikabaserad kikärtsgröta

Onsdag

Kycklinglasagne med tomatsallad

Ugnsbakad röding med beurre blanc, confiterad fänkål, potatis och rotsaker

Vegetarisk lasagne med tomatsallad

Torsdag

Viltgryta på älg, skogssvamp och rotsaker. Serveras med potatispuré och rårörda lingon

Panerad rödspätta med potatispuré och sikromssås. Serveras med syrad blomkål, spenat och rotsaker

Vegansk skogsgryta på oumph, svamp och rotsaker. Serveras med potatispuré och rårörda lingon

Fredag

Angusburgare med bröd, cheddarost, chilimajonnäs, klyftpotatis, sallad, tomat och lök

Rödingburgare med bröd, guacamole, klyftpotatis, sallad, tomat och lök

Veg: Vegmeburgare med halloumi, bröd, chilimajonnäs, klyftpotatis, sallad, tomat och lök