



LUNCHMENY VECKA 48

Köket öppet 11:00-13:30

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

Måndag

Currygryta med currybakad blomkål, röda linser, tofu och basmatiris

Viltskavsgryta med champinjoner, potatispuré och rårörda lingon (L)

Tisdag

Rödbetsbiffar med getostkräm, rostad potatis, fänkålsallad med honungvinägrett och saltrostade valnötter (L)

Stekt torrsaltat fläsk från Grevbäck med karamelliserad löksås, kokt potatis och rårörda lingon (L)

Onsdag – Kock för en dag!

Görans gräddbräserverade fläsknoisetter från Dalsjöfors med dijonsenap och schalottenlök samt basmatiris (G/L)

Rostade jordärtskockor med hasselnötssmör, svenskt havreris, gotländska betor och basilika- och fetaostkräm (L)

Torsdag

Rostad pumpa med espelettepeppar, rotselleripuré, vitlöksbakad portabello, champinjoner, gröna bönor och chilirostade pumpakärnor

Bakad långafilé från Nordsjön med potatispuré, skaldjursås, vitlöksstekta krutonger och fänkålscrudité (G/L)

Fredag

Lönnsirapsrostad spetskål med Gotlandslinser smaksatta med gremolata, örtbakad tomat, gräslökskräm och krispig ärtsallad (L)

Wallenbergare med potatispuré, gröna ärtor, skirat smör och rårörda lingon (G/L)

VÅR LUNCHBUFFÉ

Några av inlagen på veckans buffé: Gröna blad, Vitkålsallad, Rawslaw med honungsvinägrett, Rivna morötter, Tomatsallad med rödlök, Asiatisk gurksallad, Romansallad med caesardressing och riven parmesan, Bönsallad, Salladsost (L), Hummus, Pastasallad med kyckling och pesto (G), Omelett (L), Rödbetsbiffar, Bakade Gotländska rödbetor med getost och pumpakärnor, Rostade Jordärtskockor (L)

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

Fråga gärna personalen vid allergier