

MENY

Vegetariskt



1. Potatistortilla med rostad paprikasalsa och broccoli

Inspirerad av en spansk tortilla, en matigare "omelett" fylld med potatis och purjolök. Mild i sin smak och serverad med en mixad paprikasalsa med lite hetta i. Serveras med ångad broccoli.



2. Chili sin carne med picklad rödlök och rostad zucchini

En klassisk chiligröta i grunden som är 100% växtbaserad, tillagad på svensk ärtfärs och röda kidneybönor. En populär maträtt som vi serverar med picklad rödlök och rostade grönsaker. Äts gärna med valfritt bröd till.

Fågel



3. Indisk kycklinggryta med tomat, garam masala, pilaffris och blomkål

Vårt recept på indisk Butterchicken. En mild krämig gryta innehållande kryddblandningen garam masala som innehåller ingefära, spiskummin, kardemumma och kanel. Vi serverar den med pilaffris och blomkål.



4. Ugnstekt kycklingbröst med ratatouille och potatisgratäng

Ett saftigt och välkryddat kycklingbröst. Serveras med krämig potatisgratäng och ratatouille som är en mustig fransk grönsaksröra baserad på tomat, zucchini, aubergine och paprika.



5. Färsbiff med curry- och äpplesås, havreris och ångade morötter

En färsbiff gjord på hönsfärs. Denna superfina och goda råvara som glömts bort! Fastare i sin konsistens än kycklingfärs och mer smakrik. Serveras med en currysås gjord på madrascurry och äpple för att få fram den naturliga sötman. Havreris serveras till för att det är svenskodlat och mer proteinrikt än vanligt ris.

Nöt



6. Nötköttbullar med gräddsås, potatismos, rotfrukter och lingonsylt

Vad är en meny utan en köttbulle? Ingenting tycker vi! Därför serverar vi vår saftiga köttbulle med en god gräddsås, potatismos, lingonsylt och ångade rotfrukter.



7. Lasagne med tomatsås och rostad zucchini

En krämig god lasagne gillas av de flesta. Det är också en rätt med hög igenkänningsfaktor. Vi har valt att göra den på både nötfärs och ärtfärs för att göra planeten en tjänst. Vi serverar den med en god tomatsås i botten för att skapa en lyxigare känsla.

Fläsk



8. Korvgryta med paprikagräddsås, potatismos, broccoli och blomkål

En somrig korvgryta med svenska linser i. En "roligare" stroganoff tycker vi. Den rostade paprikasåsen smaksätts lätt med chili men är fortfarande mild i sin smak. Serveras med potatismos och ångkokt broccoli och blomkål.



9. Helstekt kotlett med dragonsås, kokt potatis, haricots verts och vinbärsgelé

Vår "söndagsstek" som vi serverar med vinbärsgelé. Till köttet serveras en gräddbaserad dragonsås smaksatt åt det sötsura hållet som är klassiskt i svensk husmanskost. Grönsaken till är haricots verts och strimlade betor.

Fisk



10. Rimmad kolja med dillsås, pankokrisp, kokt potatis och fänkål

För att få bästa möjliga resultat på tillagningen av fisken har vi valt att rimma koljan. Detta gör att fisken får sin härligt naturliga sälta i varje tugga. Dillsås och picklad fänkål serveras till som tillsammans med pankokrisp och dillkvisten gör pricken över i:et!



11. Fiskgryta med lime, kokosmjölk, ris och wokade grönsaker

En fiskgryta med asiatiska influenser. Lax, torsk och sej är fiskråvaran och såsen är gjord på buljongen vi får från när vi bakar av fisken. Tillsammans med kokosmjölk, citrongräs och limeblad får vi en fyllig sås med härliga citrustoner. Serveras med wokade grönsaker snällt kryddade med chili.



12. Ugnsbakad sejfilé med hummersås, potatismos och ångade morötter

Sej är en härlig matfisk med ett fast och fint kött. För att lyxa till denna maträtt serverar vi fisken med en krämig hummersås och ångade morötter. Ett gott potatismos ackompanjerar.

Sallad



Pizzasallad



Coleslaw



Sallad

Sallad kan variera, något av ovan alternativ finns alltid.

Har du behov av specialkost?

Flera av maträtterna ovan är gluten- och laktosfria, men meddela personalen om du har allergi eller behöver specialkost.

Smårätter, salta



13. Krämig grönsakssoppa



14. Kycklingsoppa med curry och färskost



15. Ugnsomelett



16. Räk- och äggröra



17. Spenat- och fetaostpaj



18. Matjessilltårta



19. Potatismos

Smårätter, söta



20. Blåbärspannacotta



21. Rabarber- och jordgubbskräm



22. Mangokompott med limeyoghurt och rostad kokos



23. Hallonmousse



24. Kokosboll med kakao och dadlar