

Meny

Vegetariskt



Lasagne med rostade grönsaker och broccoli

Krämig lasagne lagad från grunden med lagrad Västerbottenost i bechamelsåsen! Lyxigt tycker vi!
Tomatsåsen, som har linser i sig, har smaksatts med balsamicovinäger och basilika.



Ärtbiff med tomatsås, pilaffris och zucchini

100 % växtbaserad varmrätt. En pannbiff på svenska gula ärter smaksatt med sjukryddor. En härlig kryddblandning med smaker från mellanöstern.
Mustig tomatsås och pilaffris serveras till.

Fågel



Kycklinggryta med gul curry, basmatiris och ångade morötter

En supergod currysås smaksatt med lök och äpple så den blir riktigt fyllig och sötman kommer fram fint. En populär och enkel maträtt med hög igenkänningsfaktor.



Honungsstekt kycklingbröst med rostad majssås, klyftpotatis och rotfrukter

Ett saftigt och välkryddat kycklingbröst med en sås på rostad majs. För att höja smakerna rostar vi majsen först, innan vi gör sås på den. Med goda klyftpotatisar till är detta en favorit hos många!



Pasta Bolognese med ångkokt broccoli

En köttfärssås kan många tänka sig när man är sjuk.
Denna Bolognese är gjord på hönsfärs. Denna superfina och goda råvara som glömts bort! Fastare i sin konsistens än kycklingfärs och mer smakrik.

Nöt



Nötköttbullar med gräddsås, potatispuré, rotfrukter och lingonsylt

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



Färsbiff med smak av saltorkad tomat, basilikasky, potatisgratäng och bakad tomat

Denna maträtt har en fredagskänsla över sig med den goda potatisgratängen. Smaksatt med saltorkade tomater och med basilikasky till, kan man tro att man är i Italien. Vi vill också skryta med att vi gör vår planet en jättetjänst genom att dryga ut biffen med svensk ärta!

Fläsk



Korvgryta med rostad paprikagräddsås, potatispuré och zucchini

Vår variant på Korv Stroganoff. Här serverar vi strimlad och stekt falukorv i en god rostad paprikagräddsås. Ett hållbart svenskt potatismos som kompletterar maträtten.



Helstekt kotlett med dragongräddsky, pressgurka och persiljesvängd potatis

Vår "söndagsstek" som vi serverar med vår populära pressgurka som hör en vår- och sommarmeny till. En fyllig gräddsky till smaksatt med det goda spadet från pressgurkan. Kärlek!

Fisk



Rimmad torsk med dillsås, pankokrisp, picklad fänkål och kokt potatis

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



Kryddbakad lax med krämigt citronris, palsternacka och balsamicobakad rödlök

Laxfilé har vi valt att sätta på menyn då vi vet av erfarenhet att väldigt många gillar det. Vi har valt att vända laxen i en hemmagjord "rub". En kryddblandning med bland annat farinsocker och salt i, för att skapa en igenkännande lättgravad smak. I övrigt går maträtten i italienskt med ett krämigt ris till som påminner om en risotto.



Pocherad sejfilé med hummersås, potatispuré och örtsvängda 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 morötter svängda med dill och gräslök.

Råkost



Grönsallad



Råkost

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



Krämig tomatsoppa



Kycklingsoppa med curry och färskost



Ugnsomelett



Räk- och ägggröra



Marinerade oliver med fetaost



Potatispuré

Smårätter, söta



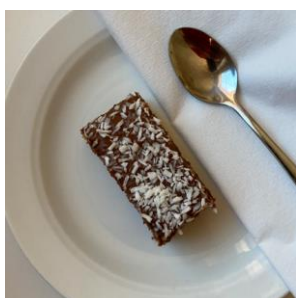
Vaniljpannacotta med mangosås



Citronfromage med kvarg



Jordgubb- och rabarberkompott med färskostmousse och kardemummasmulor



Kärleksmums



Kokosboll med kakao och dadlar



Risgrynsgröt



Mjuk kaka



Frukt



Glass



Pannkaka med tillbehör