

## MENY VECKA 38

### **MÅNDAG**

#### **Lunch**

Fläsklägg alt. småländska isterband med rotmos, rödbetor & senap  
Pasta med kantareller, svartkål, rosmarin & rostad vitlökssås

#### **Middag**

Ost- och lökpaj med tomatsallad, rostade oliver & krutonger  
Citron- och örtpakad torsk, champagnesås, dillmarinerade grönsaker och forellrom  
Mangosorbet med rom- och myntamarinerad ananas, kaksmulor

~~~~

### **TISDAG**

#### **Lunch**

Dansk sjömansbiff på oxfärs, lagerbrässerad lök, saltgurka & buljongkokt potatis  
Vegetarisk dansk sjömansbiff på ärtfärs, lagerbrässerad lök, saltgurka & buljongkokt potatis

#### **Middag**

Kronärtskocka, parmesan- och tryffelcrema, krutong  
Örtstekt lammrostbiff, krämig salviapolenta med parmesan, rostade medelhavsgrönsaker & balsamicosky  
Creme caramel smaksatt med bourbonvanilj

~~~~

### **ONSDAG**

#### **Lunch**

Friterad kyckling, salsa fresca, rostad majscolv & lättrokt majonnäs med pimiento  
Grillad spetskål, svensk halloumi, gremolata & marinerat matvete

#### **Middag**

Marinerad gulbetor med ekologisk fetaost, rostade pumpakärnor & blandsallad  
Brässerad oxkind, tryffelpuré, picklad lök &  
Vanilj- och yoghurtpannacotta med rårörda skogsbär & havremusli

~~~~

### **TORSDAG**

#### **Lunch**

Helstekt kotlettrad, kantarellsås, rostade rotfrukter & potatis  
Stekt gnocchi, odlad svamp, vitlök, örter & vinegrette

#### **Middag**

Gulbetor, getost, rosmarin & karamelliserade valnötter  
Helstekt kalventrecote, potatisgratäng, ljummen sallad på råstekt sparris- och bönor, portvinssky  
Chokladtartlette, kaffeglass, brända mandlar & hallon

~~~~

### **FREDAG**

#### **Lunch**

Sydfransk fiskgryta med lax, torsk & skaldjur, rotfruktsjulienne, aioli & krutonger  
Oumphbollar med rostade grönsaker, fetaost & kvisttomat

#### **Middag**

Jordärtskockssoppa med rostat sidfläsk & krutonger  
Svensk ryggbiff med krokett smaksatt med ost- och chili, rödvinsky och säsongens grönsaker  
Chefs choice dessert