

# Veckans lunch

Lunchbuffé med salladsbord med komponerade sallader med tillbehör, husmanskost, vegetarisk varmrätt, soppa, bröd, smör, måltidsdryck & kaffe. 195 kr per person.

## MÅNDAG

Smörbakad kummel med örtslungad potatis, rökt gräddfil och rostad rotfrukt (F, MP)

Shakshuka (Ä)

## TISDAG

Bräckt oxbringa med senapssås, rotmos och gräddstuvad palsternacka (MP, SE)

Panisse med rotmos och gräddstuvad palsternacka (MP)

## ONSDAG

Svampplasnagne med mjukbakad tomatsallad (MP, GL)

## TORSDAG

Gulasch gjord på lamm med vitlöksbröd och smetana (MP, SE, GL)

Vegetarisk gulasch (MP, SE)

## FREDAG

Grillat kycklinglår med schalottenlöksemulsion, kålsallad smaksatt med brynt smör, honung och ättika serveras med rostad potatis (MP, Ä)

Selleri med svamp och valnötter serveras med schalottenlöksemulsion, kålsallad och rostad potatis (SE, N)

Allergiförklaring: MP = Mjolkprotein, GL = Gluten, SE = Selleri, Ä = Ägg F = Fisk

# Weekly lunch

Lunch buffet with salad table with composed salads with accessories, home cooking, vegetarian main course, soup, bread, butter, meal drink & coffee. SEK 195 per person.

## MONDAY

Buttered hake (cod like fish) with herb-tossed potatoes, smoked crème fraîche and roasted root vegetables (F, MP)

Shakshuka (E)

## TUESDAY

Braised brisket with mustard sauce, mashed root vegetables and creamed parsnips (MP, CE)

Panisse with mashed root vegetables and creamed parsnips (MP)

## WEDNESDAY

Mushroom lasagna with roasted tomato salad (MP, GL)

## THURSDAY

Lamb goulash with garlic bread and sour cream (MP, CE, GL)

Vegetarian goulash (MP, CE)

## FRIDAY

Grilled chicken thigh with shallot emulsion, cabbage salad flavored with browned butter, honey and vinegar served with roasted potatoes (MP, E)

Celery with mushrooms and walnuts served with shallot emulsion, cabbage salad and roasted potatoes (CE, N)

Allergy declaration: MP = Milk protein, GL = Gluten, CE = Celery, E = Egg, F = Fish