

# LUNCHMENY

*Pris 195 kr / person*

*Måltidsdryck, salladsbuffé, dessert  
och kaffe/te ingår i priset*

- MÅNDAG: Ugnsbakad pluma med söt senap och rostade rotfrukter  
Stekt öring med spenatsås och potatis  
Chili sin carne, ris och grönsaker  
Dagens soppa
- TISDAG: Ugnsbakad pluma med söt senap och rostade rotfrukter  
Stekt öring med spenatsås och potatis med dill-smör  
Tofukroetter med ratatouille och aioli  
Dagens soppa
- ONSDAG: Nattbakat nötkött med blåbärssås och potatispuré  
Stekt öring med spenatsås och potatis med dill-smör  
Tofukroetter med ratatouille och aioli  
Dagens soppa
- TORSDAG Nattbakat nötkött med blåbärssås och potatispuré  
Röd fisk gratinerad med aioli och sauterade gröna bönor och potatis  
Smörig gnocchi med svamp och kål  
Dagens soppa
- FREDAG: Rostad kyckling med teriyakisås och rustika pommes  
Röd fisk gratinerad med aioli och sauterade gröna bönor och potatis  
Smörig gnocchi med svamp och kål  
Dagens soppa
- LÖRDAG: Rostad kyckling med teriyakisås och rustika pommes  
Fisk Wallenberg, kokt potatis, gröna ärtor och aioli med ramslök  
Rostad blomkål, kikärtspuré och pommes  
Dagens soppa
- SÖNDAG: Nattbakad fläksida med rödvin och lingon sås  
Fisk Wallenberg, kokt potatis, gröna ärtor och aioli med ramslök  
Rostad blomkål, kikärtspuré och pommes  
Dagens soppa

# LUNCH MENU

*Price 195 SEK / person*

*Salad buffet, dessert and coffee/tea  
is included in the price*

- MONDAY: Baked pluma with sweet mustard and roasted root vegetables  
Cod in tempura, green peas aioli and fries  
Chili sin carne, rice and crudites  
Soup of the Day
- TUESDAY: Baked pluma with sweet mustard and roasted root vegetables  
Fried trout file with spinach sauce and dill-buttered potatoes  
Tofu croquettes with ratatouille and aioli  
Soup of the Day
- WEDNESDAY: Overnight beef with blueberry sauce and potato puree  
Fried trout file with spinach sauce and dill-buttered potatoes  
Tofu croquettes with ratatouille and aioli  
Soup of the Day
- THURSDAY: Overnight beef with blueberry sauce and potato puree  
Red fish gratinated with aioli and green beans-potato saute  
Buttered gnocchi with mushrooms and cabbage  
Soup of the Day
- FRIDAY: Roasted chicken with teriyaki and rustic fries  
Red fish gratinated with aioli and green beans-potato saute  
Buttered gnocchi with mushrooms and cabbage  
Soup of the Day
- SATURDAY: Roasted chicken with teriyaki and rustic fries  
Fish Wallenbergare, boiled potato, green peas and wild garlic aioli  
Roasted cauliflower, chickpea puree and fries.  
Soup of the Day
- SUNDAY: Overnight pork side with red wine and lingon sauce  
Fish Wallenbergare, boiled potato, green peas and wild garlic aioli  
Roasted cauliflower, chickpea puree and fries  
Soup of the Day