

LUNCHMENY / LUNCH MENU 2021

MÅNDAG/MONDAY

Långkokt fläsklägg med rotmos, brynt smör och pepparrotsås.

Spenattortellini i tomatås.

Slow cooked pork leg with root vegetable puree, brown butter and horseradish sauce.

Tortellini with spinach and tomato sauce.

TISDAG/TUESDAY

Baccalao av torsk serverat med dill och citronkokt potatis.

Vegetarisk shepherd's pie.

Cod with dill and lemon boiled potatoes.

Vegetarian Shepherd's pie.

ONSDAG/WEDNESDAY

Viltskav med potatispuré och lingon.

Vegetarisk svampgryta med potatispuré och lingon.

Viltskav with potato puree and lingonberries.

Mushroom stew with potato puree and lingonberries.

TORSDAG/THURSDAY

Ärtsoppa med pannkakor, sylt och grädde.

Vegetarisk ärtsoppa med pannkakor, sylt och grädde.

Swedish pea soup with pancakes, jam and whipped cream.

Vegetarian pea soup with pancakes, jam and whipped cream.

FREDAG/FRIDAY

Lasagne.

Vegetarisk lasagne.

Lasagne.

Vegetarian lasagne.

LÖRDAG/SATURDAY

Kyckling i citron och kapris sås serverat med stekt kål.

Vegetarisk linsgryta.

Chicken with lemon and caper sauce and fried kale.

Vegetarian lentil stew.

SÖNDAG/SUNDAY

Panerad gråsej med kokt potatis och remouladsås.

Bakad rotselleri med kokt potatis och remouladsås.

Crumbed saithe filet with remoulade sauce and boiled potatoes.

Baked root cellery with remoulade sauce and boiled potatoes.

ICEHOTEL®

+46 (0) 980-668 00

www.icehotel.com