

# LUNCHBUFFÉ

Måndag - Fredag 11:30-14:00

Två varmrätter + salladsbuffé + desserter + måltidsdryck + kaffe 225 SEK

*LUNCH BUFFET Monday - Friday 11:30-14:00*

*Two main courses + salad buffet + desserts + water + coffee 225 SEK*

## Måndag/ Monday

Dill och citronbakad Rödtinga med svamp, vårlök, vitvinssås och risotto med färska örter

Dill & lemon baked Witch Flounder, mushrooms, spring onions, Risotto with fresh herbs

Grillad lammrostbiff med bakade tomater, haricots verts, rosmarinsås och potatisgratäng

Grilled Lamb Roast with baked tomatoes, green beans, rosemary sauce and potato au gratin

## Tisdag/Tuesday

Bakad torsk med pacsoi, morot, chili och ingefärsbuerre blanc och kokt potatis

Baked Cod with bok choy, carrots, chili & ginger Buerre Blanc and boiled potatoes

Alspåns rökt karré med grillade grönsaker, BBQ sås, tzatsiki och rostad potatis

Smoked Pork Loin with grilled vegetables, BBQ sauce, Tzatsiki and roasted potatoes

## Onsdag/ Wednesday

Bakad spätta med äpple, gurka, dill, rädisa och pepparrotssås, kokt potatis

Baked Plaice with apples, cucumbers, radish & horseradish sauce, boiled potatoes

Boeuf Bourguignon med potatispuré

Boeuf Bourguignon with potato puree

## Torsdag/Thursday

Bakad lax med dillslungade betor, romanesco, parmesanvelouté och kokt potatis

Baked Salmon with dill tossed beets, Romanesco, parmesan velouté and boiled potatoes

Grillat kycklingbröst från Bjäre med portabello, haricots verts, tomatvinägrette och pestoslungade gnocchi

Grilled chicken with Portobello mushrooms, green beans, tomato vinaigrette, Gnocchi

tossed in pesto

## Fredag/ Friday

Havets Wallenbergare med ärtor, sockerärtor, brynt smör, pepparrotscreme, potatispuré

Swedish Fish Cakes with peas, sweet peas, browned butter, horseradish cream, potato puree

Grillat Kalvinnanlår med dragonsmör, blomkål, morötter och rostad potatis