

Lunchmeny Vecka 16 – Hållbar, lokal mat för kropp och själ.

Måndag

Fransk fisk- och skaldjursgryta med aioli

Paella med Chorizo

Omelett med spenat, chevre och rostade valnötter

Tisdag

Baclhau fritters (kroketter med torsk och potatis serveras med majonnäs smaksatt med rökt paprika

Oxbringa med rotmos och senap

Grekisk Sallad

Onsdag

Stekt Strömming med mandelpotatispuré, skirat smör och rårörda lingon

Sjömansbiff med saltgurka

Chili sin Carne med cheddar gratinerade nachos

Torsdag

Halstrad gravad Lax med dillstuvad potatis

Ärtsoppa med fläsk samt ugnspannkaka med lingongrädde

Stekta Nudlar med tofu och sjögräs

Fredag

Stängt

Inklusive soppa till förrätt, bordsvatten, sallad, smör, bröd, kaffe/te och kaka

119 kr

Dagens Soppa med vitlöksbröd

95 kr