

Dagens lunch v. 41

Måndag

Aloo gobi med blomkål, kikärter och koriander

Aloo gobi with cauliflower, chick peas and cilantro

Ångad fisk med pepparrot, brynt smör och gröna ärtor

Steamed fish with horse radish, brown butter and green peas

Isterband med stuvad potatis, chilipicklad rättika och senapsfrö

Lard-strips with stewed potato, chili pickled black radish and mustard seeds

Tisdag

Bönbiff med rattaouille, fetaost och basilika

Bean beef with rattatouille, feta cheese and basil

Rosmarinrostad fisk med spetskål, grönpepparvinaigrette och dill

Rosmary roasted fish with pointed cabbage, green pepper vinaigrette and dill

Lammfärsbiff med pumpapuré, grönkål, lökvinaigrette och solroskärnor

Minced lamb beef with pumpkin puré, kale, onion vinaigrette and sunflower seeds

Onsdag

Rostad broccoli med purjolöksemulsion, picklad morot och quinoa

Roasted broccoli with leek emulsion, pickled carrot and quinoa

Fisk med potatismos, västerbottensost, citron och brynt smör

Fish with mashed potato, västerbottens cheese, lemon and brown butter

Citronrostad kyckling med bulgur, dragonvelouté och fänkål

Lemon roasted chicken with crushed wheat, tarragon velouté and fennel

Torsdag

Ärtsoppa med pannkakor, sylt och lättvispad grädde

Yellow pea soup with pancakes, jam and whipped cream

Fisk med hummersås, saltad gurka och dill

Fish with lobster sauce, salted cucumber and dill

Blodpudding med rårörda lingon, mörstekt baconsida och äpple

Black pudding with lingonberry, tenderized smoked pork belly and apple

Fredag

Jordärtskocka- och potatisgratäng med brytböner, körvel och pumpakärnor

Jerusalem artichoke and potato gratin with split beans, chervil and pumpkin seeds

Fisk med tabbouleh och rökt tomatvinaigrette

Fish with tabbouleh and smoked tomato vinaigrette

Rödvinbräserad gödkalvhögrev med picklad silverlök och persilja

Red wine braised veal chuck roll with pickled silver onion and parsley

Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate