

Dagens lunch v. 2

Måndag

Glad Trettondag jul!

Tisdag

Friterad blomkål med flädervinägersås, linser, spenat och rostade solroskärnor
Deep fried cauliflower with elder vinegar sauce, lentils, spinach and roasted sun flower seeds

Fisk med picklad pumpa, pepparrot, brynt smör och dill

Fish with pickled pumpkin, horseradish, brown butter and dill

Isterband med picklad silverlök, senapsstuvad potatis och persilja

Lard-strips with pickled silver onion, mustard stewed potato and parsley

Onsdag

Rostad jordärtskocka med timjanvelouté, picklad lök och fetaost

Roasted jerusalem artichoke with thyme velouté, pickled onion and feta cheese

Vinsjuden fisk med gröna ärtor och Sandefjordsås

Wine poched fish with green peas and Sandefjord sauce

Kalvfärsbiff med grönpepparsås, stekta champinjoner och dragon

Minced veal beef with green pepper sauce, fried bottom mushroom and tarragon

Torsdag

Konfiterad pumpa med gråärtshummus, ingefära och grönkål

Confit pumpkin with grey pea hummus, ginger and kale

Frasig fisk med chipotlemajonnäs, kryddig couscous och citron

Crispy fish with chipotle mayonnaise, spicy couscous and lemon

Bratwurst med senapssås, rostad potatis, kapris och purjolök

Bratwurst with mustard sauce, roasted potato, capers and leek

Fredag

Rostad kronärtskocka med pasta, oliver, tomatsås och basilika

Roasted artichoke with pasta, olives, tomato sauce and basil

Fiskgratäng med Påverås Blå, broccoli och rostade pumpakärnor

Fish gratin with Påverås Blå, broccoli and roasted pumpkin seeds

Bräserad gödkalv med frassteckt bacon, picklad lök och persilja

Braised prime veal with crispy bacon, pickled onion and parsley



Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate