

Dagens lunch v. 23

Måndag

Rostad spetskål med linser, picklad fänkål, rostad vitlöksfärskost och spenat
Roasted pointed cabbage with lentils, pickled fennel, roasted garlic cream cheese and spinach

Fisk med flädervinägersås, saltad gurka och dill

Fish with elder vinegar sauce, salted cucumber and dill

Chorizo med ramslöksmajonnäs, broccoli och pommes frites

Chorizo with ramson mayonnaise, broccoli and french fries

Tisdag

Bakad rotselleri med stuvad gråärta, chiliolja, picklad selleri och solroskärnor
Baked celeriac with stewed grey peas, chili oil, pickled celery and sunflower seeds

Fisk med matjessill, pepparrot, gräslök och brynt smör

Fish with matjes herring, horseradish, chives and brown butter

Kapris kryddad färsbiff med rostade betor, persiljesky och silverlök

Capers seasoned minced beef with roasted beetroots, parsley gravy and silver onion

Onsdag

Raggmunk med rökt tomat, keso, ruccola och rosmarin
Potato pancake with smoked tomato, cottage cheese, arugula and rosemary

Fisk med citrongräs, kokosmjölk, morot, limeblad och koriander

Fish with lemongrass, coconut milk, carrot, lime leaves and cilantro

Fläsk schnitzel med örtsmör, citron och rostad spetskål

Pork schnitzel with herb butter, lemon and roasted pointed cabbage

Torsdag

Mungbönsburgare med jalapeño, krämig rödkål, saltgurka och pumpakärnor
Mung bean burger with jalapeño, creamy red cabbage, salted cucumber and pumpkin seeds

Fiskgryta med fänkålsaioli, fänkål och frasigt bröd

Fish casserole with fennel aioli, fennel and crispy bread

Rostad kyckling i tomatsås med fetaost, rostad blomkål och salvia

Roasted chicken in tomato sauce with feta cheese, roasted cauliflower and sage

Fredag

Trevlig nationaldag!



Dagens gröna uppfyller alltid kraven för one planet plate