

## MÅNDAG

Vegetarisk wok med svamp, kokosmjölk, sweetchili och nudlar  
*Vegetarian wok with mushroom, coconutmilk, sweetchili and noodles*

Ångad torsk med saffranssås, fänkål och koktpotatis  
*Steamed cod with saffron sauce, fennel and boiled potatoes*

Stek kycklinglårfilet "orangechicken" med chilicremé och stekt ris  
*Fried chicken thigh fillet "orange chicken" with chili cream and fried rice*

Fried chicken thigh fillet "orange chicken" with chili cream and fried rice  
*Spicy baked beef with truffle béarnaise and roasted root vegetables*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

## TISDAG

Kikärtsbiffar med myntayoghurt och rostad potatis  
*Chickpea steaks with mint yogurt and roasted potatoes*

Stekt panerad fisk med danskremoulad, citron och kokt potatis  
*Fried breaded fish with Danish cream roulade, lemon and boiled potatoes*

Krämig Biffstroganoff med dragon, saltgurka och ris  
*Creamy beef stroganoff with tarragon, pickles and rice*

Kryddbakad ryggbiff med tryffelbearnaise och rostade rotfrukter  
*Spicy baked beef with truffle béarnaise and roasted root vegetables*

Dessert: Smulpaj med vaniljsås

## ONSDAG

Gratinerade bönenchiladas med tryffelmajonnäs och picklad lök  
*au gratin bean chiladas with truffle mayonnaise and pickled onions*

Taste fiskgryta med skaldjur, aioli och krutonger  
*Taste fish stew with seafood, aioli and croutons*

Stektfläsk med raggmunk med lingon eller löksås  
*Fried pork with potato pancake, or onion sauce*

Kryddbakad ryggbiff med tryffelbearnaise och rostade rotfrukter  
*Spicy baked beef with truffle béarnaise and roasted root vegetables*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

## TORSDAG

Rostad blomkål och pumpa med en kokos-currysås, mynta och stektris(vegan)  
*Roasted cauliflower and pumpkin with a coconut curry sauce, mint and fried rice (vegan)*

Ångad spätta med vittvinsås, stenbitsrom, syrad gurka och pilaffris  
*Steamed plaice with white wine sauce, fish roe, pickled cucumber and pilaf fries*

Kalvfärsbiff med svampsås, bakad tomat och delikatesspotatis  
*Veal steak with mushroom sauce, baked tomato and delicacy potatoes*

Kryddbakad ryggbiff med tryffelbearnaise och rostade rotfrukter  
*Spicy baked beef with truffle béarnaise and roasted root vegetables*

Ärtsoppa

*Yellow peasoup med pancakes, jam and whipped cream*

Dessert: Tunnpannkakor med sylt och grädde

## FREDAG

Vegetarisk enchillada med paprika, ost vego "chicken", syrad lök och avocadocremé  
*Vegetarian enchillada with peppers, vegan "chicken" cheese, pickled onions and avocado cream*

Pimentobakad sej med citroncrémé, oliver och bulgur

*Pimento-baked saithe with lemon cream, olives and bulgur*

Fläskschnitzel med örtsmör, tryffelsky och delikatesspotatis

*Pork schnitzel with herb butter, truffle cloud and delicacy potatoes*

Kryddbakad ryggbiff med tryffelbearnaise och rostade rotfrukter

*Spicy baked beef with truffle béarnaise and roasted root vegetables*

Dessert: Mjukglass med tillbehör