



28 september – 2 oktober 2020 Dagens lunch serveras 11.00–13.30

All fisk är från hållbart fiske (MSC) med undantag för den Norska laxen, nötkött är från lokala gårdar i samarbete med bla. Nyhléns Hugosons. Grönsaker & potatis är efter tillgång ekologiskt, lokalt eller svenskodlat. Mejeriprodukter är i första hand från lokal ekologisk produktion. Fråga gärna om ni har funderingar om ursprung, eko eller annat

Måndag

Älgskavsragu serveras med potatispuré och lingon

Sejrygg med vitvinsås och svartrötter

Vegetarisk: Spenat och västerbottensostpaj

Soppa: Krämig champinjon

Tisdag

Biff Lindström med gräddsås och pressgurka

Fisk med hollandaise

Vegetarisk: Potatis och linsbiffar med chilicrème

Soppa: Rotselleri

Onsdag

Fajitas på kyckling serveras med guacamole, salsa och gräddfyl

Stekt kapkummel med sweetchilicreme

Vegetarisk: Zucchiniplättar med raita

Soppa: Broccoli med tempererade ägg

Torsdag

Palt & blodpalt serveras med stekt bogfläsk, lingon och smör

Fisk och skaldjursconfi med aioli

Vegetarisk: Taboule med falafel och chilisås

Soppa: Gula ärtor & pannkaka

rimmat bogfläsk, timjan och mejram

Fredag

Högrevsbbq serveras med pommes, bearnaisesås och coleslaw

Solsidans bouillabaisse serveras med rouille

Vegetarisk: Chevreostgratinerade rotsaker

Soppa: Morot med chili och vitlök

Efterrätt: Cremebrule

Till samtliga måltider serveras smör, bröd, stor salladsbuffé, måltidsdryck

Med reservation för ändringar

Kontakt

Bordsbokning telefon: 0920-28 42 76

Mikael Jakobsson

Tfn: 070-592 46 63

e-post: mikael.jakobsson@norrbottn.se