



Tulegatan8

by Hotel Birger Jarl

Lunchmeny vecka 10

Alla rätter 165:- / Grillbuffé 215:-

VECKANS VEGETARISKA

LJUMMEN BETSALLAD

Karamelliserat päron, fetaost, pistagecrunch (7, 8, 9, 12)

VECKANS SOPPA

ROTFRUKTSSOPPA

Crème fraiche, krutonger (1, 7, 9)

MÅNDAG

LAMMYTTERFILÉ

Apelsinsås, rotfrukter, äppelkompott, potatismos (D, 7, 9, 12)

ÖRTBAKAD KOLJA

Citronsås, morotskräm, bönor, smörslungad potatis (4, 7, 9, 12)

TISDAG

KALV TRI-TIP

Stjärnanissås, babygrönsaker, svartrotschips, rosmarinpotatis (B, 9, 12)

RÖDTUNGA (2, 4, 7, 9, 12)

Hollandaisesås, citronmarinerade räkor, grön sparris, mangold, dragonpotatis

ONSDAG

PANNBIFF MED FETAOST, PINJENÖTTER & TOMAT

Grönpepparsås, kålrot, spenat, klyftpotatis (A, 1, 3, 7, 8, 9, 12)

LAX

Vermouthsås, stekt blomkål, rädisor, dillslungad potatis (4, 7, 9, 12)

TORSDAG

KYCKLINGBRÖST

Gräddsås, butternutpumpa, purjolök, citron- och timjanstekt potatis (B, 7, 9, 12)


HAVSABBORRE

Fänkålssås, broccoli, rödbetor, körvelpotatis (4, 7, 9, 12)

FREDAG

GRILLBUFFÉ

Kockens val av kött, fisk, fågel och vegetariskt
Med såser, rörer, tillbehör och stor salladsbuffé
215:-



1: Gluten 2: Kräftdjur: 3: Ägg 4: Fisk 5: Jordnötter 6: Sojaböner
7: Mjölprotein 8: Nötter & Mandel 9: Selleri 10: Senap: 11: Sesamfrö
12: Svaveldioxid & Sulfid 13: Lupin 14: Blötdjur
Ursprung kött/fågel: A = SE, B = NL, C = DE, D = NZL, E = BU