

# Tulegatan 8

by Hotel Birger Jarl

Lunchmeny vecka 22  
Alla rätter 169:- / Grillbuffé 215:-

## MÅNDAG

### HELBAKAD RYGGBIFF

Portvinssås, vårgrönsaker, körsbärskompott, stekt potatis (B, 9, 12)

### RÖDING

Sandefjordssås, regnbågsrom, sparris, sjökorall, kokt potatis (3, 4, 7, 9, 12)

## TISDAG

### WALLENBERGARE

Brynt smör, ärtor, rårörda lingon, picklad gurka, potatismos (A, 1, 3, 7)

### PANERAD SPÄTTA

Remouladsås, broccoli, smörslungad potatis (4, 7, 9, 11, 12)

### BLOMKÅLSBIFF

Rostad vitlökssås, lime, rödbetshummus, solrosfrön, mandelpotatis (7, 11)

## ONSDAG

### ANKBRÖST

Apeslinsås, bönor, kryddig pumpapuré, polenta (C, 1, 7, 9, 12)

### GÖS

Citronsås, sockerärtor, krämig risotto med Västerbottenost (4, 7, 9, 12)

## TORSDAG

### BOEUF BOURGUIGNON

Svamp, rökt sidfläsk, lök, palsternackskräm (A, 7, 9, 12)

### HAVSABBORRE

Puttanescasås, zucchini spaghetti, svartrotschips, sötpotatis (4, 9, 12)

## FREDAG

### GRILLBUFFÉ

Kockens val av kött, fisk, kyckling och vegetariskt

Med såser, tillbehör och stor salladsbuffé

*Sallad*

### LJUMMEN BULGURSALLAD

Citron dressing, tomat, rödlök, äpple,  
citron, friterad tofu

(1, 3, 7)

*Soppa*

### FÄNKÅLSSOPPA

Filmjolk, levainbröd

(1, 7, 9, 12)

*Vegetariskt*

### RISONI

Grönkålspesto, ostronskivling,  
körsbärstomat, hyvlad ost

(1, 7, 9, 12)

1. Gluten 2. Kräftdjur 3. Ägg 4. Fisk 5. Jordnötter 6. Sojabönor 7. Mjölprotein 8. Nötter och mandlar  
9. Selleri 10. Senap 11. Sesamfrön 12. Svaveldioxid och sulfit 13. Lupin 14. Mollusker  
Ursprungsland kött & fågel: A = SE, B = NL, C = BU