

Tulegatan 8

by Hotel Birger Jarl

Lunchmeny vecka 23
Alla rätter 169:- / Grillbuffé 215:-

MÅNDAG

OXKIND

Portvinssås, vårprimörer, lotuskrisp, potatisstomp (A, 9, 12)

DILLRIMMAD LAX

Flädersås, romanesco, rädisor, smörslungad potatis (4, 7, 9, 12)

TISDAG

PANNBIFF

Gräddsås, rårörda lingon, stekt lök, saltgurka, potatismos (A, 1, 3, 7, 9, 12)

ÖRTGRATINERAD KOLJA

Äggsås, sparris, räksallad, färskpotatis (2, 3, 4, 7, 9, 12)

UGNSBAKAD RÖDBETA

Getost, mandel, rotselleripuré (7, 8, 12)

ONSDAG

LAMMSTEK

Madeirasås, bakad morot, plommonkompott, timjanrostad potatis (C, 9, 12)

RÖDTUNGA

Anissås, blåmusslor, bönor, fänkålscrudité, persiljepotatis (7, 9, 12)

TORSDAG

KYCKLINGBRÖSTFILE

Kryddig kokossås, kronärtskockor, paprika, potatis Lyonnaise (B, 9, 12)

GRILLAD TONFISK

Hollandaisesås med lime, zucchinipuré, stekt zucchini, pistagenötter, mandelpotatis (4, 7, 9, 12)

FREDAG

GRILLBUFFÉ

Kockens val av kött, fisk, kyckling och vegetariskt

Med såser, tillbehör och stor salladsbuffé

Soppa

KÅLROTSSOPPA

Hasselnötsolja, vitlökskrutong

(7, 8, 9)

Vegetariskt

TORTELLONI

Ricotta- och spenat, ostsås,
pinjenötter, hyvlad ost

(1, 7, 8, 9, 12)

Vegetariskt

QUINOABIFFAR

Tomatsås, broccoli, frissé,
cashewnötter, potatis

(1, 3, 7, 8, 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 = NZL