

Tulegatan 8

by Hotel Birger Jarl

Lunchmeny vecka 24
Alla rätter 169:- / Grillbuffé 215:-

MÅNDAG

KALV TRI TIP

Lagerbladssås, bakad morot, körsbärstomater, potatiskaka smaksatt med salvia (NE,9,12)

RÄKFYLLED RÖDTUNGA

Ramslökssås, grillad sparris och mandelpotatisstomp (4,7,9,12)

TISDAG

SKOMAKARLÅDA

Helbakad ryggbiff, rödvinssås, bacon, purjolök och potatismos (BRA,7,9,12)

HAVETS WALLENGARE

Brynt smör smaksatt med dragon, ärtor, lingon, picklad gurka och färsk potatis (3,4,7)

KRYDDIG BLOMKÅLSGRYTA

Crème fraiche och ris (7,9,12)

ONSDAG

OSSO BUCO

Timjansås, rotfrukter och risotto med Västerbottensost (NE,3,7,9,12)

ÖRTBAKAD LAX

Broccoli, kokt potatis och fänkålssallad (4,7,9,12)

TORSDAG

FLÄSKKARRÉ

Senapssås, rostad zucchini och rosmarinpotatis (TY,9,10,12)

KOLJA

Ingefärssås, chilimarinerade kräftstjärtar, pak choi och smörslungad potatis (4,7,9,12)

FREDAG

GRILLBUFFÉ

Kockens val av kött, fisk, kyckling och vegetariskt
samt såser, tillbehör och stor salladsbuffé

Soppa

SÖTPOTATISSOPPA

Rostade pumpafrön och pumpaolja

(7,8,9,12)

Vegetariskt

SPARRISRISOTTO

Basilikapesto och hyvlad
vit caprin

(3,7,8,9,12)

Sallad

GRILLAD TONFISKSALLAD

Citron dressing, potatis, oliver,
röd lök och ägg

(1,3,9,10,12)

1. Gluten 2. Kräftdjur 3. Ägg 4. Fisk 5. Jordnötter 6. Sojaböner 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