



Tulegatan 8

by Hotel Birger Jarl

Lunchmeny vecka 8

Alla rätter 165:-

Måndag

PESTOMARINERAT KYCKLINGBRÖST

Svampfyllning, sherrysås, kikärts- och zucchinifritters (3, 8, 12)

PANERAD RÖDTUNGA

Dansk remouladsås, blandad blomkål, stekt klyftpotatis (1, 3, 4, 12)

Tisdag

HELROSTAD RYGGBIFF

Vitlökssås, bakad rotselleri, timjanpotatis (9, 12)

TORSKFILE

Beurre blanc med dill, räk- och bönragu, knaperstekt mandelpotatis (2, 4, 7, 10, 12)

Onsdag

LAMMBIFF MED SOLTORKAD TOMAT OCH FETAOST

Enbärssås, krispig svartrot, rotmos (7, 9, 12)

PANNSTEKT LAX

Hollandaisesås, morötter, spenat, kokt potatis (3, 4, 7, 12)

Torsdag

ÖRTMARINERAD FLÄSKKARRÉ

Rödvinsås, karamelliserad lök, grillat vinteräpple, savoykål, potatismos (7, 9, 12)

ÖRTGRATINERAD KOLJA

Rieslingskum, rödbetor, krispig ruccola, gräslökspotatis (1, 4, 7, 9, 12)

Fredag

KALVSALTIMBOCCA

Tomatragu, zucchini, ruccola, parmesanpolenta (1, 7, 9, 12)

HALSTRAD TONFISK

Concassé med körvel, citron- och kronärtskocksrizotto (4, 7)

Veckans soppa

TOMATSOPPA

Gräddfil, levainkrutong, pinjenötter (1, 7, 8, 9, 12)

Veckans vegetariska

BAKAD BLOMKÅL

Vattenkrassesås, rostade nötter, bönsallad (7, 8, 12)

1: Gluten 2: Kräftdjur 3: Ägg 3: Fisk 5: Jordnötter 6: Sojabönor
7: Mjölprotein 8: Nötter & Mandel 9: Selleri 10: Senap: 11: Sesamfrö
12: Svaveldioxid & Sulfid 13: Lupin 14: Blötdjur

