

## LUNCHBUFFÉ

v 38

### Måndag

Kokt torsk i hummersås serveras med dillkokta morötter och potatis

\*

Klassiska kalvfrikadeller i lingongräddsås serveras med potatispuré, lingonsylt och pressgurka

### Tisdag

Kokt dillrimmad kolja med pepparrotssås, gröna ärtor och kokt potatis

\*

Stekt fläsk med löksås alt. bruna bönor med klassiska tillbehör

### Onsdag

Kärranäs havslasagne med räkor och krabba serveras med kall örtsås

\*

Pannbiff med lötsky serveras med potatispuré, saltgurka och lingonsylt

### Torsdag

Stekt rödspättafilé med Hollandaisesås, primörer och kokt potatis

\*

Ärtsoppa med fläsklägg och köttkorv serveras med svensk original senap samt pannkakor med vispad grädde och hallonsylt

### Fredag

Krämig fiskgryta med kokosmjölk, ingefära och chili serveras med primörer samt potatispuré

\*

Fläkschnitzel med klassiska tillbehör



## LUNCHBUFFÉ

v 38

### Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsongsanpassade sallader, rotfrukter, dressingar samt röror på baljväxter till detta serveras Kärranäs filmjölksbröd samt Anderssons bregotte

Som avslutning på lunchen bjuds det på kaffe från Löfbergs samt Kärranäs lilla kaka.

Lunchbuffé med varmrätt, sallad, måltidsdryck samt kaffe med liten kaka ingår i

lunchpriset 119:- med Kärranäs 10-kort 109:-

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn



## MATSAL GRANITEN

### Förrätter

- Skaguntoast toppad med sikrom, serveras med riven pepparrot
  - Krämig skaldjursoppa smaksatt med cognac
  - Delikatesser och charkuterier från Butik Kärranäs
    - Kärranäs silltallrik med lagrad ost
    - Gräddig kantarelltoast med pocherat ägg

### Varmrätt

Valfri husmanskosträtt samt salladsbord från dagens buffé

### Efterrätter

- Chokladganache och mjölkchokladmousse på en krispig botten. Toppad med vit chokladmousse
  - Hallon- och jordgubbstiramisu med mascarponemousse dekorerad med vit choklad
  - Äppelartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen
- Citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng. Toppad med flagad mandel samt citruszeste

### Menypriser

Förrätt & varmrätt: 275:-

Varmrätt & efterrätt: 275:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 365:-

**Kärranäs måltidsdryck, bröd, smör, sallad, kaffe och serveringspersonal ingår i menypriset. Samtliga i sällskapet äter samma meny, undantag för allergier. Vi vill ha Er beställning tre dagar innan Ert besök.**

**Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.**

