

## LUNCHBUFFÉ

v 42

### Måndag

Rimmad stekt sej med purjolök, potatismos samt en kallsås på brynt smör

\*

Örtmarinerad kotletrad serveras med tomatkompott samt stekt vitlökspotatis

### Tisdag

Ugnsbakad lax med vitvinssås, höstprimörer samt citruspotatis

\*

Ugnsbakad fläskkarré med plommon, svenska äpplen, gräddig timjansås och rösti

### Onsdag

Ångkokt kolja med skaldjursås serveras med citronkokta kålrötter

\*

Viltfärsbiffar med gräddsås, stekt svamp, rårörda lingon samt potatismos

### Torsdag

Kokt torsk med räkor och pepparrotssås serveras med smörkokta grönsaker

\*

Ärtsoppa med fläsklägg & köttkorv, Anderssons senap samt pannkakor med vispad gräde och drottning sylt

### Fredag

Stekt spätta med citronmajonnäs, picklad rödlök och dillslungade primörer

\*

Långbakad ryggbiff med champinjoner och lök serveras med skysås och stekt potatis



## LUNCHBUFFÉ

v 42

### Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsongsanpassade sallader, rotfrukter, dressingar samt röror på baljväxter till detta serveras Kärranäs filmjölsbröd 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 99:- med Kärranäs 10-kort 89:-

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 mascarpone mousse 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: 249:-

Varmrätt & efterrätt: 199:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 325:-

**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.**

