

## LUNCHBUFFÉ

v 8

### Måndag

Kokt torsk i hummersås samt dillkokta morötter och potatis

\*

Klassiska kalvfrikadeller i lingongräddsås, potatispuré och pressgurka

### Tisdag

Kokt lax med pepparrotssås, gröna ärtor samt kokt potatis

\*

Stekt fläsk med bruna bönor samt äppelkompott med smak av rosmarin

### Onsdag

Ugnsbakad kolja med skaldjursås serveras med kumminrostad blomkål

\*

Pannbiff med lötsky serveras med saltgurka, råörda lingon samt potatispuré

### Torsdag

Stekt rödspättafilé med Hollandaisesås, primörer och kokt potatis

\*

Ärtsoppa med fläsklägg & köttkorv, Anderssons senap samt pannkakor med vispad grädde och pannkakssylt

### Fredag

Fisk- och skaldjursfrikassé i currysås med champinjoner, serveras med primörer

\*

Långbakad högrek med potatisgratäng, béarnaisesås samt vitlöksrostad kålrot



## LUNCHBUFFÉ

v 8

### Daglig sallad

Vitkålssallad med dragonvinäger och ingefära

\*

Rödkål med pepparrot och granatäppeljuice

\*

Apelsin- och kumminmarinerade morötter

\*

Quinoa med rostad kokos och pumpafrön

\*

Råriven rödbeta, rostad mandel med syrlig dressing

\*

Matvete, kräm på yoghurt och chili

\*

Grönsallad

\*

Vinägrett på honung och senap

\*

Kärranäs filmjölksbröd

\*

Anderssons bregott med smak av havssalt

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 meny



## MATSAL GRANITEN

### Förrätter

- Kärranäs gravlax kryddad med långpeppar, serveras med hovmästarsås
- Friterad ansjovis på rågbröd med pocherat ägg samt en kall sås på dragon
  - Skagentoast toppad med löjrom, serveras med riven pepparrot
    - Delikatesser och charkuterier från Butik Kärranäs
    - Klassisk hummersoppa med rostat briochebröd

### Varmrätt

Valfri husmanskosträtt samt salladsbord från dagens buffé

### Efterrätter

- Grön äppelmousse med en kärna av äppelkompott, glaserad med hallonsås
- Fransk chokladdessert med en smak av kaffe, smör crème och chokladkräm
  - Klassisk Crème Brûlée
  - Klassisk Tiramisú

### Menypriser

Förrätt & varmrätt: 249:-

Varmrätt & efterrätt: 199:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 325:-

**För- och efterrätter serveras i matsalen, där samma rätter ur vår meny väljs för hela sällskapet.**

**Valfri varmrätt hämtas från lunchbuffén. Vi vill ha Er beställning två dagar innan Ert besök.**

