

Lunchmeny v.22

195: -

◆

Måndag

LÅNGBAKAD RYGGBIFF "NOBIS" KALL DRESSING, ZUCHINNISALLAD OCH SENAPSRÖSTAD FÄRSKPOTATIS

LONG BAKED BACK STEAK "NOBIS" COLD DRESSING, ZUCCHINI SALAD AND MUSTARD ROASTED FRESH POTATOES

Tisdag

DILLSOTAD TORSKFILE, "NICOISE" OLIVER, ÄGGSALLAD, SARDELLDRESSING OCH FÄRSK POTATIS
DILLED COD FILLET, "NICOISE" OLIVES, EGG SALAD, ANCHOCOLATE DRESSING AND FRESH POTATOES

Onsdag

SIRAPSGLASERAD SVENSK GÅRDSKALKON, ROSMARINSTEKT BAKPOTATIS, RÖDLÖKSVINAIGRETT OCH RAMSLÖKDIPP

SYRUP-GLAZED SWEDISH FARM TURKEY, ROSEMARY BAKING POTATOES, RED ONION VINAIGRETTE AND RAMSON ONION DIP

Torsdag

STEKT KOLJAFILÉ, SKARPSÅS, VK SYLDADE MOROTSPICKLES OCH PERSILJEPOTATIS
FRIED COD FILLET, HOT SAUCE, VK PICKLED CARROT PICKLES AND PARSLEY POTATOES

Fredag

SCHNITZEL PÅ MAJSKYCKLING, "CHEFS SALLAD" VISPAD JALAPENOSMÖR OCH FRITERAD SOMMARLÖK

SCHNITZEL ON CORN CHICKEN, "CHEF'S SALAD" WHIPPED JALAPENO BUTTER AND FRIED SUMMER ONIONS

Veckans vegetariska

RÖDBETSBIFFAR, PESTODRESSING, UMAMIOST OCH FRITERAD KLYFTPOTATIS
BEEF STEAKS, PESTO DRESSING, UMAMI CHEESE AND FRIED SNAP POTATOES

Med reservation för ändringar / With reservation for changes

VILLA KÄLLHAGEN