

Dagens husman

Vecka 43

225: -

Måndag

Grillad svensk kycklingfilé, råstekt Provençalpotatis, parmesansås, ragu på kronärtskocka och Vikentomat
Grilled Swedish chicken fillet with pan-fried Provençal potatoes, Parmesan sauce, artichoke ragout, and Vikentomatoes

Tisdag

Halstrad torskfilé, Marseille-style, blåmussel-crème, gräslökspuré, bouillabaisse, brässerade franska bönor
Seared cod fillet Marseille-style with blue mussel cream, chive purée, bouillabaisse, and braised French beans

Onsdag

Dillbrässerad svensk oxbringa, smörbrynt rotfruktspuré, citronstekt palsternacka, brynt kycklingsmörsås
Dill-braised Swedish brisket with browned root vegetable purée, lemon-seared parsnip, and browned chicken butter sauce

Torsdag

Dillstekt färsk laxfilé, blond kantarellsky, brässerad spetskål och kokt potatis
Dill-fried fresh salmon fillet with light chanterelle jus, braised pointed cabbage, and boiled potatoes

Fredag

Nattbakad ryggbiff, råstekt Lyonnaispotatis, persiljesmör, brynt tomat-concassé, oxsvanssky
Overnight-baked sirloin steak with pan-fried Lyonnaise potatoes, parsley butter, browned tomato concassé, and oxtail jus

Veckans veganska / Week's Vegan

Casserole på ekologiska röda linser, mandelpotatis, het kokos-crème och friterad wonton
Casserole of organic red lentils and almond potatoes with spicy coconut cream and fried wonton

Med reservation för ändringar / With reservation for changes

VILLA KÄLLHAGEN