

Helgmeny för avhämtning!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx.
Varje vecka erbjuder vi en varmrätt för 175:-/person.

Köp till förrätt och dessert och ni får en 3-rättersmeny för 295:-/person.
Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.

Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Maten beställs varje vecka senast torsdag 12.00 och hämtas fredag 14-18.

November

3 november, 175:-/person

Långarygg med rödvinssås smaksatt med dill samt pumpacrème

Vintips: USA – Kalifornien, Pinot Noir, Donovan-Parke nr 2315 för 109kr:

10 november, 175:-/person

Boeuf Bourguignon gjord på högrev från Dalsjöfors serveras med potatispuré

Vintips: Frankrike – Rhone, Cotes-du-Rhone, Domaine des Pasquiers nr 2298 för 119kr

17 november, 175:-/person

Confiterad lax med krämig kål- och svamp samt svartrot och morot

Vintips: Nya Zeeland – Marlborough, Riesling, Stoneleigh nr 6498 för 99kr

24 november, 175:-/person

Lågtempad benfri fläskkotlett med rödvinssås samt potatis- och jordärtskockgratäng

Vintips: Spanien – Rioja, Reserva, Campo Viejo nr 6083 för 99kr

Månadens förrätt, 70:-/person

Soppa på svamp från Östragärde gård i Sätilla med svampcrème och krutonger

Vintips: Spanien – Katalonien, Gran Vina Sol Chardonnay, Torres nr 2459 för 89kr

Månadens dessert, 50:-/person

Chokladpannacotta ”dulcey” med hallongelé och chokladsticks

Vintips: Frankrike – Bordeaux, Chateau Menota nr 4087 för 79kr