

Helgmeny oktober!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx. Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 295:-/person. Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den. Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-18:00

9 oktober

Förrätt – Rökt lax med tandoori, sojamajonnäs och äpplecrudité

Vintips: Frankrike-Alsace, Turckheim Pinot Gris nr 2119 för 99kr

Varmrätt – Rödvinbräserverad oxkind med tryffelpotatispuré och svamp

Vintips: Frankrike-Bordeaux, Chateau de Seguin nr 3958 för 105kr

Dessert – Chokladpannacotta med hallongelé och lakritsmaräng

Vintips: Italien-Veneto, Recioto della Valpolicella nr 2304 för 159kr (375ml)

16 oktober

Förrätt – Champinjonsoppa med svampcrème

Vintips: Spanien-Andalusien, Sherry Vintry's Blend of Amontillado nr 8247 för 65kr (375ml)

Varmrätt – Majskyckling med sherrygräddsås och rotsaksgratäng

Vintips: Italien-Veneto, MASI Bonacosta nr 6998 för 109kr

Dessert – Skånsk äppelkaka med vaniljsås

Vintips: Ungern-Tokaj, Chateau Dereszla nr 2901 för 189kr (500ml)

23 oktober

Ingen helgmeny denna vecka då vi flyttar till nytt kök i Boråshallen

30 oktober

Förrätt – Pumpasoppa med confiterad pumpa och smördegskex

Vintips: Frankrike-Alsace, Jean Biecher Marie d'Alsace nr 1244 för 89kr

Varmrätt – Ankbröst med rödvin- och apelsinsås samt potatisterrin

Vintips: Australien-New South Wales, Logan Weemala Shiraz nr 2522 för 119kr

Dessert – Nougat- och passionsfruktsmousse med mango

Vintips: Frankrike-Bordeaux, Sauternes Chateau du Levante nr 4153 för 115kr (375ml)



Vi är KRAV-certifierade på nivå 1
Minst 25% av våra inköp består av miljömärkta produkter
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC