

Helgmeny september!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx. Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 325:-/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 14:00-17:30

3 september

Förrätt – Karl-Johan svampsoppa med Västerbottensoststicks

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Laroche Bourgogne Réserve nr 5621 för 119kr

Varmrätt – Kalvschnitzel med ansjovissmör och rostad potatis

Vintips: Österrike – Niederösterreich, Bergh Pinot Noir Organic nr 76999 för 129kr

Dessert – Äppelkompott med vit chokladcrème och mandelsmulor

Vintips: Sverige, Brännland Iscider Fatlagrad nr 76345 för 159kr (187ml)

10 september

Förrätt – Smörrebröd med rostbiff och pepparrotscrème

Vintips: Frankrike – Rhone, Rosé Les Lauzeraies Tavel nr 2724 för 129kr

Varmrätt – Kummelrygg med parmesansås och potatisterrin samt svamp

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Jean-Claude Boisset Pinot Noir nr 78614 för 139kr

Dessert – Päronpannacotta med salt kolabotten och minimaränger

Vintips: Sydafrika – Western Cape, Nederburg Noble Late Harvest nr 2741 för 109kr (375ml)

17 september – ingen helgmeny denna vecka

24 september – meny kommer inom kort



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