

# Helgmeny maj!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite lyx till helgen  
Utvalda veckor erbjuder vi en 3-rättersmeny för 365:-/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

## 5 maj - ingen helgmeny denna vecka

### 12 maj

**Förrätt – Smörrebröd med varmrökt  lax och gräslökscrème**

*Vintips: Frankrike – Alsace, Jean Biecher Pinot Gris nr 81401 för 109kr*

**Varmrätt – Torskrygg med sparrisrisotto och nässelsås**

*Vintips: Frankrike – Bourgogne, Petit Chablis La Chablisienne nr 5585 för 169kr*

**Dessert – Chokladfondant med fänkålscrème och lakritsmarängar**

*Vintips: Italien – Venetien, Domini Veneti Recioto della Valpolicella Classico nr 2304 för 179kr (375ml)*

## 19 maj - ingen helgmeny denna vecka

### 26-27 maj – Mors dag!

**Förrätt –Toast Skagen toppad med picklad rödlök**

*Vintips: Frankrike – Bordeaux, Chateau Bonnet Blanc nr 4151 för 109kr*

**Varmrätt – Clubstek från Dalsjöfors med ramslökssky och confiterad färskpotatis**

*Vintips: USA – Kalifornien, Bonterra Zinfandel nr 22620 för 139kr*

**Dessert – Färskostpannacotta med jordgubbsmousse och rabarber**

*Vintips: Italien – Piemonte, Castion Moscato d’Asti nr 7873 för 109kr*

**Efter maj så tar helgmenyn ett uppehåll och är åter till hösten.**



Vi är KRAV-certifierade på grundnivån.  
Minst 20% av våra inköp består av hållbara livsmedel  
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC