

Helgmeny april

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

12 april - ingen helgmeny denna vecka

19 april

Förrätt – Smörrebröd med gravad lax, senaps crème och picklad fänkål

Ötips: Sverige – Jämtland, Svartberget Spring Lager nr 13125 för 24kr (330 ml)

Varmrätt – Majs kyckling med rostade primörer och rödvinssås

Vintips: Italien – Piemonte, Piemonte Barbera nr 72782 för 129kr

Dessert – Rabarber med vaniljcrème och mandelsmulor

Vintips: Sydafrika – Western Cape, Nederburg Noble Late Harvest nr 2741 för 129kr (375ml)

26 april

Förrätt – Vit sparris med ramslöksmajonnäs och picklad fänkål

Vintips: Tyskland – Rheingau, Georg Breuer Riesling Sauvage nr 5899 för 149kr

Varmrätt – Kalventrecôte med confiterad potatis och dragonemulsion

Vintips: Spanien – Murcia, Parajes del Valle Monastrell nr 2532 för 109kr

Dessert – Vit choklad- och färskostpannacotta med jordgubbscoulis

Vintips: Italien – Piemonte, Moscato d'Asti nr 7787 för 99kr (375ml)

Helgmenyn tar uppehåll och är åter till hösten!



Vi är KRAV-certifierade på premiumnivån - Brons
Minst 30% av våra inköp består av hållbara livsmedel,
som är märkta med KRAV, Ekologiskt eller MSC