

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Helglunch Februari 2019

Pris

3-rätters 295kr

2-rätters 235kr

1-rätt 165kr

Helgen 2-3/2

Förrätt

Bakad rotselleri med vasle & smör, lufttorkad skinka från Domtagård, friterad grönkål & rostat bovete

Varmrätt

Fisk & skaldjursgryta, fänkål, morot, zucchini & kokt potatis
eller

Lammrostbiff som serveras med betor, brysselkål, örtsmör, skysås

Dessert

Variation på äppelpaj

Helgen 9-10/2

Förrätt

Potatis & purjolökssoppa, kallpressad rapsolja

Varmrätt

Gravad lax med dill stuvad potatis & citron
eller

Snitzel, dragonmajonnäs, bakad tomat, skysås & rostad potatis

Dessert

Blåbärsglass, kolasås, mandelkaka

Helgen 16-17/2

Förrätt

Lax tartar med Liss-Ellas senap, syrad gräde & forellrom

Varmrätt

"Torsk med äggsås" bakad torsk, burré blanch, ägg 63°C & dill
eller

Kyckling, kyckling veloute, broccoli, morot & kokt kokt potatis

Dessert

Crème brûlée



Helgen 23-24/2

Förrätt

Bakat lantägg med potatiskräm, löjrom & dill

Varmrätt

Fisk frikasse, röding, lax, torsk serveras med vitvinsås & fänkål
eller

Lammkorv, blomkålskräm smaksatt med getost, rostad blomkål & rosmarinsky

Dessert

Blåbärsglass, kolasås, mandelkaka