

Lunchmeny vecka 26.



I Gästgivaregårdens lunch ingår salladsbord, soppa, smör, bröd, varmrätt kaffe och liten kaka

Måndag

Smörstekta krögarköttbullar serveras med brynt lök, gräddsås samt potatispuré, inlagd pressgurka och lingon

Ungersk Gulaschgryta kokt på klassiskt vis av tärnad högrek och paprika serveras med persiljerostad krögarpotatis, vispad crème fraiche och saltgurka

Tisdag

Vinpocherad, rullad Rödspättafile fyllt med räkor, strimlad purjolök & färskost serveras med limegräddsås, potatispuré och sauterad broccoli

Stekt ostpanerad fläskschnitzel "Piccata Milanese" serveras med ört-smaksatt tomatsås samt saffransstekt grönsaksris och Gremolatacrème

Onsdag

Biff à la Lindström fyllt med kapris & rödbetor serveras med reducerad rödvinssky, örtrostad krögarpotatis samt stekt ägg och saltgurka

Citron & ingefärsbräserad Fläskkarré serveras med portvinssky smaksatt med karamelliserad rödlök, råstekt klyftpotatis samt vispat lime & chilismör

Torsdag

Stekt panerad rödspättafile serveras med dansk remouladsås, dillkokt färskpotatis samt smörblancherade sockerärter och rostad citron

Baconlindad Kalvfärslimpa fyllt med kryddträdgårdens sommarörter & riven Västerbottenost serveras med tryffeldoftande skogssvampssås, kokt färskpotatis och Gästgivaregårdens lingonchutney

Fredag

Apelsin & salviabakad Gårdskyckling serveras med örtgräddsås, rundstekt krögarpotatis, ugnsbakad blomkål, inlagd trädgårdspumpa och gelé

Stekt Kalvlever Anglais med knaperstekt bacon, smälök och kapris serveras med reducerad rödvinssky samt potatispuré och rårörda lingon

95 kr

Köp lunchkortet och få tio luncher till priset av nio, 855 kr

Tel: 0372 12750