

# Middagsmeny

## Måndag

Förrättsbuffé: Fisk och vegetariskt

Huvudrätt: Mustig älgkalops med kantareller

Vegetariskt: Biffar av rödbeta och kikärtor med chèvrekrem

Tillbehör: Rostad blomkål och ugnstekta potatis

## Tisdag

Förrättsbuffé: Paj, ost och vegetariskt

Huvudrätt: Halstrad rödingfilé med sandefjordsås

Vegetariskt: Savojkåldolmar med baljväxtfärs och pumpa

Tillbehör: Smörstekt morot och palsternacksmos

## Onsdag

Förrättsbuffé: Sill och inlagda grönsaker

Huvudrätt: Renskav (renkött från Idre Sameby) med rårörda lingon

Vegetariskt: Skav av ostronskivling och oumph

Tillbehör: Bakad rödbeta och potatisstomp

## Torsdag

Förrättsbuffé: Friterad falafel, gnocchi, rostade grönsaker och vegetarisk röra

Huvudrätt: Högrek (KRAV-märkt från Närke) med timjansås

Vegetariskt: Zucchiniåsar med lupinfyllning

Tillbehör: Primörgrönsaker och råstekt potatis

## Fredag

Förrättsbuffé: Kräftsallad, skagenröra och vegetarisk röra

Huvudrätt: Regnbåglax (Älvdalen) med kall citronsås

Vegetariskt: Mustig rättviksärtgryta med ugnsbakad selleri

Tillbehör: Smörslungade sockerärtor och kokt potatis

## Lördag

Förrättsbuffé: Fisk, inlagda grönsaker och vegetarisk röra

Huvudrätt: Klassiska wallenbergare, skirat smör och rårörda lingon

Vegetariskt: Biffar av svarta bönor och quinoa med kantarellsås

Tillbehör: Gröna ärtor och potatismos med kvanne

## Söndag

Förrättsbuffé: Trattkantarellssoppa, ost och inlagda grönsaker

Huvudrätt: Lågtempererad renstek med blåbärsås

Vegetariskt: Moussaka med yoghurt-dipp

Tillbehör: Smörslungad kålrabbi och hasselbackspotatis

Vi serverar kött med ursprung från Sverige.



**GRÖVELSJÖN**

