

# Kärranäs

RESTAURANG

## LUNCHBUFFÉ

v 27

### Måndag

Stekt spätta med remouladsås och dillkokta primörer

\*

Rimmat oxbringa med grov senapssås, rostade rotfrukter och potatispuré

### Tisdag

Fänkålskryddad kokt kolja med pepparrotssås samt dillglaserade primörer

\*

Stekt rimmat sidfläsk med raggmunk serveras med lingonsylt

### Onsdag

Pocherad spättafilé med vitvinssås, glaserade primörer och kokt potatis

\*

Pannbiff med stekt lök, pressgurka, lingongräddsås och stekt potatis

### Torsdag

Stekt rimmad sejfilé med kräfthollandaisesås serveras med smörkokta primörer

\*

Rödvinsbrässerad högrev med stekta champinjoner, bacon och syltlök serveras med saltgurka och potatismos

### Fredag

Kokt torsk med dill- och smörstekta räkor, vitvinssås och kokta primörer

\*

Fläkschnitzel med klassiska tillbehör samt stekt potatis





## LUNCHBUFFÉ

v 27

### Daglig sallad

Salladsbuffén består av säsongsanpassade sallader,  
rotfrukter, dressingar samt röror på baljväxter  
till detta serveras Kärranäs filmjölsbröd samt  
Anderssons bregotte

Som avslutning på lunchen bjuds det på kaffe från  
Löfbergs samt Kärranäs lilla kaka.

Lunchbuffé med varmrätt, sallad, måltidsdryck samt kaffe med liten kaka ingår i  
lunchpriset 109:- med Kärranäs 10-kort 99:-

Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn



# Kärranäs

RESTAURANG

## MATSAL GRANITEN

### Förrätter

- Skagentoast toppad med sikrom, serveras med riven pepparrot
  - Krämig skaldjurssoppa smaksatt med cognac
- Delikatesser och charkuterier från Butik Kärranäs
  - Kärranäs silltallrik med lagrad ost
  - Gräddig kantarelltoast med pocherat ägg

### Varmrätt

Valfri husmanskosträtt samt salladsbord från dagens buffé

### Efterrätter

- Chokladganache och mjölkchokladmousse på en krispig botten. Toppad med vit chokladmousse
  - Hallon- och jordgubbstiramisu med mascaronemousse dekorerad med vit choklad
  - Äppleteartelett med mandelcrème och karamelliserade äpplen
- Citrondessert med krispig smörbakad botten, krämig citroncrème och italiensk maräng.  
Toppad med flagad mandel samt citruszeste

### Menypriser

Förrätt & varmrätt: 249:-

Varmrätt & efterrätt: 199:-

Förrätt, varmrätt & efterrätt: 325:-

**Kärranäs måltidsdryck, bröd, smör, sallad, kaffe och serveringspersonal ingår i menypriset. Samtliga i sällskapet äter samma meny, undantag för allergier. Vi vill ha Er beställning tre dagar innan Ert besök.**

**Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.**

