

Vecka 42:

Tisdag 13/10

Raggmunk med stekt fläsk & lingon

Onsdag 14/10

Bakad kolja, äggsås, sockerärter, fänkål & kokt potatis

Torsdag 15/10

Bakad kyckling, parmesan, bacon, blomkålskräm, skysås & ris

Fredag 16/10

Moule Mariniere, aioli & pommes

Lördag 17/10

Friterad sej, dansk remoulad, ärtor, potatispuré
Hallonbavaroise med kanderade frön

Söndag 18/10

Rödvinsbräserad högrek, sidfläsk syltlök ,
rödvinssås, haricotsverts, tryffelpotatisterrine
Inkokt päron serveras med after eightglass

Vecka 43:

Tisdag 20/10

Kalvlever anglais

Onsdag 21/10

Laxqueneller med ärtor, spenat, vitvinssås och kokt potatis

Torsdag 22/10

Viltfärsbiffar, champinjoner, gräddsås, inlagd gurka, svartvinbärsgele och potatispuré

Fredag 23/10

Lammtunnbringa, puylinser, brysselkål & skysås

Lördag 24/10

Bouillabaise med aioli

Gino

Söndag 25/10

MÅNADENS MIDDAG, SE SEPARAT BLAD

MÅNADENS MIDDAG

Förrätt

Toast Pelle Janzon

Varmrätt

Örtmarinerad kalv tri tap med rostad broccoli,
bakad tomat, dragonmajonnäs och friterad
potatis

Efterrätt

Mandelkaka, päronkompott & saltkaramellglass

Söndag den 25e Oktober

Medlemmar - 200 kr

Gäster - 300 kr