

HUVUDRÄTTER

. VEGETARISKT .

1. Vegetarisk Bourguignon

med betor, svamp, ärt- och bönprotein serveras med potatismos (L)

2. Svart bönbiff

med romanescosås, klyftpotatis och broccoli (Vegan, M, S)

3. Grönsakswok (Vegan)

med risnudlar och tzay (sojaprotein)



. FISK .

4. Mandelbakad sej

i basilikasås med potatismos och rostade cocktailtomater (G, L, M)

5. Fransk fiskgryta

med lax, sej, musslor, räkor, rotfrukter och örter, serveras med aioli (Ä)

6. Havets Wallenbergare

med örter, kokt potatis och vitvinsås smaksatt med gräslök (G, L, Ä)

7. Laxpudding

med pepparrotssmör, örter och citron (L, Ä)



MENY

. FÅGEL .

8. Kycklinglårfile

i apelsin- och ingefärsås med grönsaksris

9. Kyckling "coq au vin"

med pärlök, rökt sidfläsk, champinjoner och potatismos (F, L)

10. Italiensk kycklingpasta

med tomat, kapris och champinjoner (G, L)

11. Kycklingwok

med grönsaker, sichuanpeppar och basmatiris (S)

. KÖTT .

12. Helstekt fläskkarré

med skogssvampsås, rostade rotfrukter och haricot verts (F, L)

13. Köttbullar

med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, Ä)

14. Lasagne al forno

med tomat- och basilikasås (G, L, Ä)

15. Falukorv

med broccoli och stuvade makaroner (F, G)

DESSERTER

1. Svart vinbärssorbet

2. Päronglass (L, Ä)

3. Fruktsallad

med vaniljkesella (L)

4. Mjölchokladmousse

med rostad vit choklad (L, Ä)

5. Klassisk ostkaka

med rårörda bär (blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, M, Ä)

6. Signaturs vaniljglass (L, Ä)

7. Svensk fika

tre sorters småkakor (G, L, M, Ä)

8. Kladdig chokladkaka

med hallonsås (Ä)

9. Säsongens paj

med vaniljsås (G, L, Ä)

10. Två sorters hårdostar

med fikonmarmelad och saltiner (G, L)



F – Innehåller fläsk

G – Innehåller gluten

L – Innehåller laktos

M – Innehåller mandel

S – Kryddstark

Ä – Innehåller ägg

Allergisk- fråga personalen!



MAIN COURSES

. V E G E T A R I A N .

1. Vegetarian Bourguignon

with beets, mushrooms, pea- and bean protein served with mashed potatoes (L)

2. Black bean pattie

with sauce romanesco, potato wedges and broccoli (Vegan, A, S)

3. Vegetable wok (Vegan)

with rice noodles and tzay (soy protein)



. F I S H .

4. Almond baked saithe

in basil sauce, mashed potatoes and roasted cherry tomatoes (G, L, A)

5. French fish casserole

with salmon, saithe, mussels, shrimps, root vegetables and herbs, served with aioli (E)

6. Seafood pattie

with green peas, boiled potatoes and white wine sauce flavoured with chives (G, L, E)

7. Salmon pudding

with horse radish butter, green peas and lemon (L, E)



• MENU •

. C H I C K E N .

8. Chicken thigh

in orange- and ginger sauce with vegetable rice

9. Chicken "coq au vin"

with pearl onions, smoked pork, mushrooms and mashed potatoes (P, L)

10. Italian chicken pasta

with tomatoes, mushrooms and capers (G, L)

11. Chicken wok

served with sichuan pepper, vegetables and basmati rice (S)

. M E A T .

12. Roasted pork loin

with wild mushroom sauce, roasted root vegetables and haricot verts (L, P)

13. Meatballs

with rich gravy served with sugared lingonberries, pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, E)

14. Lasagna al forno

with tomato and basil sauce (G, L, E)

15. Swedish falu sausage

with broccoli and stewed macaroni (P, G)

DESSERTS

1. Blackcurrant sorbet

2. Pear ice cream (L, E)

3. Fruit salad

served with vanilla curd cheese (L)

4. Milk chocolate mousse

with roasted white chocolate (L, E)

5. Traditional Swedish cheesecake

with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry) and whipped cream (G, L, A, E)

6. Vanilla ice cream a'la Signatur (L, E)

7. Swedish fika

trio of biscuits (G, L, A, E)

8. Sticky chocolate cake

with raspberry sauce (E)

9. Pie of the season

served with custard (G, L, E)

10. Two kinds of hard cheese

with fig marmalade and crackers (G, L)



L – contains lactose

G – contains gluten

E – contains eggs

A – contains almonds

P – contains pork

S – spicy

Allergic- ask the staff!

