



MENY

HUVUDRÄTTER

1. Tikka masala 🌱

på ärt- och bönprotein med basmatiris (Vegan)

2. Gulaschsoppa 🌱

på ärt- och bönprotein med gräddfil (L)

3. Lasagne

på gråärts- och quinoafärs med spenat, färskost, tomat- och basilikasås (G, L, Ä)



4. Västerbottensostgratinerad sej

med vitvinssås och potatismos (L)

5. Fransk fiskgryta

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

6. Havets Wallenbergare

med grön sparris, kokt potatis och vitvinssås smaksatt med gräslök (G, L, Ä)

7. Laxpudding

med pepparrotssmör, ärtor och citron (L, Ä)



8. Indisk kycklinggryta

med "madras curry" och grönsaksris (morot, lök och paprika) (L)

9. Kyckling "coq au vin"

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

10. Italiensk kycklingpasta

med tomat, kapris och champinjoner (G, L)

11. Hoisinkyckling

med bambuskott och basmatiris

12. Pannbiff

med pepparsås, rostad färskpotatis, morot och haricots verts (L)

13. Köttbullar

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

14. Senap- och örtbakad fläksida

med rödvinssky, haricots verts och potatisgratäng (F)

15. Korv Stroganoff

med broccoli och ris (F)



Dessерter

HT25

1. Mangosorbet (Vegan)

2. Signaturs päronglass (L, Ä)

3. Fruktsallad (Vegan)

4. Mjölkchokladmousse (L, Ä)

5. Klassisk ostkaka

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

6. Signaturs vaniljglass (L, Ä)

7. Morotskaka (G, L, Ä)

8. Mörk chokladkaka

med hallonsås (Ä)

9. Säsongens paj

med vaniljsås (G, L, Ä)

10. Två sorters hårdostar

med fikonmarmelad och saltiner (G)

F – Innehåller fläsk

G – Innehåller gluten

L – Innehåller laktos

M – Innehåller mandel

S – Kryddstark

Ä – Innehåller ägg

Är du allergisk eller har frågor om köttets ursprung?

Prata med oss i avdelningsköket.



Ris eller ros?
Berätta om din
måltidsupplevelse.



Desserts

1. Mango sorbet (Vegan)

2. Pear ice cream à la Signatur (L, E)

3. Fruit salad (Vegan)

4. Milk chocolate mousse (L, E)

5. Traditional Swedish cheesecake
with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry)
and whipped cream (G, L, A, E)

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

7. Carrot cake (G, L, E)

8. Dark 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)

A – Contains almonds

E – Contains eggs

G – Contains gluten

L – Contains lactose

P – Contains pork

S – Spicy

Are you allergic or have questions about the origin of our meat? Talk to us in the ward kitchen.



Tell us about your dining experience.



4. Västerbottens cheese gratinated saithe

with white wine sauce and mashed potatoes (L)

5. French fish casserole

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

6. Seafood patty

with green asparagus, 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)

8. Indian style chicken casserole

with curry and vegetable rice (carrot, onion and bell pepper) (L)

9. Chicken “coq au vin”

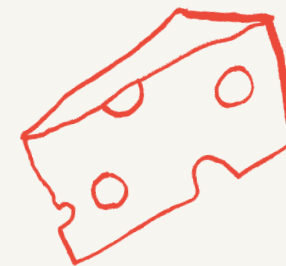
with pearl onions, smoked pork, mushrooms
and mashed potatoes (P, L)

10. Italian chicken pasta

with tomatoes, capers and mushrooms (G, L)

11. Hoisin chicken

with bamboo shoots and basmati rice



12. Beef patty

with pepper sauce, roasted new potatoes, carrots and
french beans (L)

13. Meatballs

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

14. Mustard and herb roasted pork belly

with red wine jus, french beans and potato gratin (P)

15. Sausage Stroganoff

with broccoli and rice (P)



MENU

MAIN COURSES

1. Tikka masala 🌱

made with pea and bean protein, served with basmati rice (Vegan)

2. Gulasch soup 🌱

made with pea and bean protein with sour cream (L)

3. Lasagna

with grey pea and quinoa mince, spinach, cream cheese,
tomato and basil sauce (G, L, E)

