

Dessurter

1. Mangosorbet (Vegan)
2. Signatur s päronglass (L, Ä)
3. Fruksallad (Vegan)
4. Mjolkchokladmousse (L, Ä)
5. Klassisk ostkaka
med rårörda bär (blåbär, hallon och jordgubb)
och grädde (G, L, M, Ä)
6. Signatur vaniljglass (L, Ä)
7. Morotskaka (G, L, Ä)
8. Blåbärsbrownie
med hallonsås (G, L, Ä)
9. Säsongs 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

Ä – Innehåller ägg

Är du allergisk eller har frågor om köttets
ursprung?

Prata med oss i avdelningsköket.

Scanna QR-koden om
du vill se fler menyer,
lämna feedback eller
läsa mer om oss.

4. Fiskgratäng

med vitvinssås och potatismos (L)

5. Fransk fiskgryta

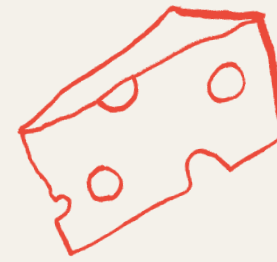
med lax, sej, musslor, räkor, rotfrukter och örter,
serveras med aioli (Ä)

6. Asiatisk fiskfärsbiff

i grön currysås med grönsaksris (vitkål, rödkål,
morot) (Ä) Stark, innehåller skaldjur

7. Laxpudding

med pepparrotssmör, ärtor och citron (L, Ä)



8. Kyckling med currysås

och grönsaksris (morot, lök och paprika) (L)

9. Kyckling "coq au vin"

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

10. Pennepasta med kyckling i pestosås

och bakad tomat (G)

11. Hoisinkyckling

med bambuskott, champinjoner och basmatiris

12. Osso buco

på fläskside med saffransris och haricots verts (F)

13. Köttbullar

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

14. Sesambakad fläskkarré

med wokade äggnudlar och grönsaker (F, G, Ä)

15. Korv Stroganoff

med broccoli och ris (F)



Fråga gärna personalen om du önskar råkost/ sallad och bröd till maten.



MENY

HUVUDRÄTTER

1. Tikka masala 

på ärt- och bönprotein med basmatiris (Vegan)

2. Grön sparrissoppa

3. Lasagne

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

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. **Blueberry brownie**
with raspberry sauce (G, L, 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

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

Scan the QR code if you want to leave feedback, see more menus or read more about us.



4. Fish gratain

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. Asian fish patty

in green currysauce with vegetable rice (white cabbage, red cabbage, carrot) (E) Spicy, contains seafood

7. Salmon pudding

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

8. Chicken with currysauce 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. Pasta penne with chicken in pesto sauce and roasted tomatoe (G)

11. Hoisin chicken

with bamboo shoots, mushrooms and basmati rice

12. Osso buco

of pork belly with saffron rice and haricot verts (P)

13. Meatballs

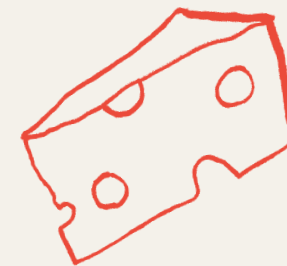
with rich gravy served with sugared lingonberries, pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, E)

14. Sesamy baked pork loin

with stir-fried egg noodles and vegetables (P, G, E)

15. Sausage Stroganoff

with broccoli and rice (P)



Salad or raw vegetables and bread are available on request. Please ask the staff



MENU

MAIN COURSES

1. Tikka masala

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

2. Green asparagus soup

3. Lasagna

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

