



# MENY

E - KOST MINDRE PORTIONER

## APTITRETARE

### 1. Västerbottensostpaj

med syrad rödlök (G, L, Ä)

### 2. Potatis- och purjolökssoppa

med ost- och smördegspinne (G, L, Ä)

### 3. Skagenröra

på kavring med citron (G, Ä)

### 4. Matjessill

med brynt dillsmör och potatis (L)

### 5. Tunnbrödssnitt

med rökt viltkött (G, L)

### 6. Rostade betor

med fetaostkräm och pumpakärnor (L)

### 7. Kycklingrillette

på crostini med vispad ört- och citron cremefraiche  
toppad med rostad bovete (G, L)

### 8. Lufttorkad skinka, salami och stark chorizosalami

med marinerade oliver och crostini (F, G)



## HUVUDRÄTTER

### 1. Tikka masala

på ärt- och bönprotein med basmatiris (Vegan)

### 2. Lasagne

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

### 3. Västerbottensostgratinerad sej

med vitvinssås och potatismos (L)

### 4. Fransk fiskgryta

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

### 5. Havets Wallenbergare

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

### 6. Laxpudding

med pepparrotssmör, ärtor och citron (L, Ä)

### 7. Indisk kycklinggryta

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

### 8. Kyckling "coq au vin"

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

### 9. Kycklingfärsbiff

med gräddsås, potatis, morötter och svartvinbärsgelé (L, Ä)

### 10. Italiensk kycklingpasta

med tomat, kapris och champinjoner (G, L)

### 11. Oxpytt

med rödbetor och stekt ägg (Ä)

### 12. Köttbullar

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

### 13. Fläskpannkaka

med råörda lingon (F, G, L, Ä)

### 14. Korv Stroganoff

med broccoli och ris (F)

### 15. Senaps- och örtbakad fläksida

med rödvinssky, haricots verts och potatisgratäng (F)



## Dessерter

HT25

### 1. Mörk chokladkaka

med hallonsås (Ä)

### 2. Fruktsallad

med grädde (L)

### 3. Signaturs vaniljglass (L, Ä)

### 4. Morotskaka (G, L, Ä)

### 5. Signaturs päronglass (L, Ä)

### 6. Mjölkchokladmousse (L, Ä)

### 7. Säsongsens paj

med vaniljsås (G, L, Ä)

### 8. Klassisk ostkaka

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

### 9. Chokladboll med kokos (G)

### 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.





# MENU

E - DIET SMALLER PORTIONS

## APPETIZERS

### 1. Västerbottens cheese pie

with pickled red onions (G, L, E)

### 2. Potato and leek soup

with a cheese puff pastry stick (G, L, E)

### 3. "Skagen" creamy prawn and dill mix

on dark rye bread with lemon (G, E)

### 4. Matjes herring

with browned dill butter and potatoes (L)

### 5. Flatbread slices

with smoked game (G, L)

### 6. Roasted beets

served with a feta cheese cream and pumpkin seeds (L)

### 7. Chicken rillette

on crostini with whipped herb and lemon crème fraîche topped with roasted buckwheat (G, L)

### 8. Charcuterie platter

with dry cured ham, salami, spicy chorizo, marinated olives and crostini (P, G)



## MAIN COURSES

### 1. Tikka masala



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

### 2. Lasagna

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



### 3. Västerbottens cheese gratinated saithe

with white wine sauce and mashed potatoes (L)

### 4. French fish casserole

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

### 5. Seafood patty

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



### 6. Salmon pudding

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

### 7. Indian style chicken casserole

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

### 8. Chicken "coq au vin"

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

### 9. Minced chicken patty

with cream sauce, potatoes, carrots and black currant jelly (L, E)

### 10. Italian chicken pasta

with tomatoes, capers and mushrooms (G, L)

### 11. Swedish hash

served with beetroots and fried egg (E)

### 12. Meatballs

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

### 13. Oven baked pancake

with smoked ham and preserved lingonberries (P, G, L, E)

### 14. Sausage Stroganoff

with broccoli and rice (P)

### 15. Mustard and herb roasted pork belly

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

## Desserts

HT25

### 1. Dark chocolate cake

with raspberry sauce (E)

### 2. Fruit salad

served with whipped cream (L)

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

### 4. Carrot cake (G, L, E)

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

### 6. Milk chocolate mousse (L, E)

### 7. Pie of the season

served with custard (G, L, E)

### 8. Traditional Swedish cheesecake

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

### 9. Chocolate ball with coconut (G)

### 10. Two kinds of hard cheese

served 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.

