



sludden
PRÖVIDORE
ASPEN • LERUM

LUNCH

ALLT LAMM-, NÖT-, & GRISKÖTT SOM SERVERAS KOMMER FRÅN "LAMMET & BONDEN" I GRÅBO

serveras vardagar 11-14.30 med sill, kaffe & dopp pris:110kr endast drop in

9-13 SEPT

MÅNDAG

Bakpotatis urgröpt och gratinerad med västerbottenost, grillad endiver, salsa verde (veg)
Swampgratinerat Sej & Långaknyte rosmarinsmörsås, krossad potatis med broccoli, syltad rödlök
Mustig "Medelhavsgryta" med Salsiccia, tomat, vitlök, rotfrukter & oliver, couscous, tzatziki

TISDAG

Auberginegratäng, vitlöksgroddar & rostade betor (veg)
Laxterriner med dill & kräfta, skummad kräftsås, potatisstomp med ärtor, äppel- & fänkålscrudité
Lärkycklingfrikassé med oliver, mandel & broccoli, couscoussallad, fruktchutney

ONSDAG

Fransk Löksoppa med vin & rosmarin, rostat bröd & riven ost (veg)
Smörstekt Kummel varm grönsaksvinaigrette, brynt lök & svamp, potatis- & morotsterriner
Calypsogryta på Högre med bönor, paprika, ingefära & chili, basmatiris, limeyoghurt

TORSDAG

Grillad Kvisttomater svampisotto, salsa på gurka, lök & salvia (veg)
Citrusstekt Torsk kall sås med rökt lax, gräslök & hackat ägg, kokt potatis, ärtor
Örtspäckad Lammtunnbringa rödvin- & nejlikosky, krossad potatis med rostad blomkål, stuvad svartrot

FREDAG

Kikärtsbiffar med spiskummin & citron, sesamyoghurt, tabouleh (veg)
Bouillabaisse sydfransk fiskgryta på dagsfångst med blåmusslor, aioli, rostat bröd & lagrad ost
Surstek på Fransyska gräddsky, frästa rotfrukter, kokt potatis, gelé & pressgurka

Med reservation för menyändringar