

RESTAURANG
Svinn

Dagens lunch – Restaurang Svinn v. 24

Måndag 9 juni – fredag 13 juni. Serveras kl. 11.00 – 14.00. Inkl. sallad, smör, bröd Pris: 109:-

Måndag

Nötfärsbiff med karamelliserad lök, kalvsky, råörda lingon & potatispuré

Saftig biff på svensk nöt, serverad med sötstekt lök, syrliga lingon och len potatispuré. En riktig husmansklassiker.

Vegetariskt

Kryddig ärtfärsbiff med karamelliserad lök, råörda lingon & vegosky

Samma tillbehör, samma känsla – men med en smakrik ärtfärsbiff och djup vegosky istället.

Tisdag

Panerad torskfilé med remoulad, crudité & dillpotatis

Frasig torsk serveras med vår krämiga danska remoulad och en frisk råkost på fänkål och morot och en dillsmaksatt potatiskaka.

Vegetariskt

Panerad halloumi med remoulad, crudité & dillpotatis

Samma krisp, samma fräschör – men med halloumi i huvudrollen.

Onsdag

Dragonstekt kycklingfilé med gräddkokt ostronskivling, ugnsbakad tomat & krispig Pommes Anna

Vegetariskt

Rostad spetskål med ostronskivling, tomat & Pommes Anna

Vegetarisk helhet med samma tillbehör – spetskål som bär smakerna med stolthet.

Torsdag

Fläkschnitzel med persiljesmör, rödvinssky & ärtor med sidfläsk

Klassisk panerad schnitzel med persiljesmör och kraftig rödvinssky. Serveras med örtrostad potatis och gröna ärtor stekta med sidfläsk.

Vegetariskt

Vegschnitzel med persiljesmör, rödvinssky & ärtor med rökt tofu

Samma uppställning – utan kött. En vegetarisk schnitzel som står stadigt bredvid originalet.

Fredag

Fredagsgrill – kockens val av kött, bearnaisesmör & sommarsallad med tomat, sparris och rödlök.

Vi avslutar veckan med något från grillen. Köttet väljs efter tillgång, men tillbehören är givna: bearnaisesmör, kalvsky, sommarsallad och rostad färskpotatis.

Vegetariskt

Gratinerad portabello med bearnaisesmör

Smakrik portabello som bär grilltonerna perfekt – tillsammans med samma goda tillbehör.

Alltid på Svinn

Hemlagade köttbullar – Potatispuré, råörda lingon, pressgurka & gräddsås

Pris: 99:-