

RESTAURANG

KÄLLAN

Vecka 27

Dagens serveras vardagar: 10.30–15.00, helgdagar: stängt

För oss är det viktigt att maten som serveras både smakar gott och gör gott för vår hälsa och miljö. Vi använder i första hand nötkött och fläskkött från lokala gårdar, fisk som är MSC-märkt (hållbart fiske), svensk kyckling, samt mejeriprodukter och potatis från lokal produktion.

MÅNDAG 4/7

Champinjoncrêpes med västerbottensost
Fish'n chips med remouladsås & citron
Kycklingcurry med ris

TISDAG 5/7

Broccolipaj med ädelost samt gräddfildressing
Grekisk färsbiff med örtgräddsås & rostad potatis
Chilikyckling med grillad paprikaröra & rostad potatis

ONSDAG 6/7

Vegeschnitzel med bearnaisesås & kokt potatis
Gryta med rödvin & kantareller samt kokt potatis
Chili con carne med ris & gräddfil

TORSDAG 7/7

Zucchini-biffar med fetaost & basilika, tomatås samt kokt potatis
Fiskpudding med skirat smör, citron & kokt potatis
Rostade kycklinglår med balsamicosås & ris

FREDAG 8/7

Svamppasta med tryffel
Rosmarin- & rödvinsmarinerad fläskytterfilé, gräddsås samt rostad potatis
Lasagne med riven hårdost

[DESSERT](#)

Lördags- & söndagsmaten serveras på Hotell Vistet

Lunch: 12.00–13.00, middag: 17.00–18.30

LÖRDAG 9/7

Lunch: Laxlåda med purjolök
Husets rödbetsbiff med basilika- & citroncrème samt klyftad sötpotatis
Middag: Kycklinggryta med mango & curry samt ris
Het paprikagryta med quorn samt bulgur

SÖNDAG 10/7

Lunch: Köttbullar med lingongräddsås & kokt potatis
Morotsbiff med tzatziki & rostad potatis
Middag: Dillköttgryta med kokt potatis
Baljgryta med basilika & fetaost samt bulgur

Till samtliga måltider serveras smör, bröd, stor salladsbuffé, måltidsdryck samt kaffe

Med reservation för ändringar

SMAKLIG SPIS

Gluten- och laktosfritt alternativ finns alltid att tillgå, fråga personalen.
Vid behov av annan specialkost, fråga personalen.