

HUVUDRÄTTER

. V E G E T A R I S K T .

- 1. Tikka Masala** 
med basmatiris (Vegan)
- 2. Zucchini-biff**
med bulgursallad och tomatsås (G, Vegan)
- 3. Lasagne**
på gräarts- och quinoafärs med spenat, färskost, tomat- och basilikasås (G, L, MP, Ä)



. F I S K .

- 4. Västerbottensostgratinerad sej**
med vitvinssås och potatismos (L, MP)
- 5. Fransk fiskgryta**
med lax, sej, musslor, räkor, rotfrukter och örter, serveras med aioli (Ä)
- 6. Havets Wallenbergare**
med grön sparris, kokt potatis och vitvinssås smaksatt med gräslök (G, L, MP, Ä)
- 7. Laxpudding**
med pepparrotssmör, sockerärtor, morot, purjolök och citron (L, MP, Ä)

MENY

. F Å G E L .

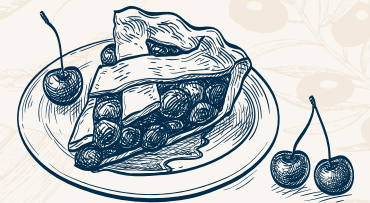
- 8. Sotat kycklinglår**
med potatissallad och grillade grönsaker (L, MP, Ä) S
- 9. Kyckling "coq au vin"**
med pärllok, rökt sidfläsk, champinjoner och potatismos (F, L, MP)
- 10. Kycklingpasta**
med ört och senapsås (G)
- 11. Hoisinkyckling**
med bambuskott och basmatiris

. K Ö T T .

- 12. Pannbiff**
med pepparsås, rostad färskpotatis, morot och haricots verts (L, MP)
- 13. Köttbullar**
med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, MP, Ä)
- 14. Sesambakad fläksida**
med nudelwok (F, G, Ä)
- 15. Korv Stroganoff**
med broccoli och ris (F)

DESSERTER

- 1. Citronsorbet** (Vegan)
- 2. Signaturs päronglass** (L, MP, Ä)
- 3. Fruktsallad** (Vegan)
- 4. Mjolkchokladmousse** (L, MP, Ä)
- 5. Klassisk ostkaka**
med rårörda bär (blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, MP, M, Ä)
- 6. Signaturs vaniljglass** (L, MP, Ä)
- 7. Vaniljpannacotta**
med hallon (F, L, MP)
- 8. Mörk chokladkaka**
med hallonsås (Ä)
- 9. Säsongens paj**
med vaniljsås (G, L, MP, Ä)
- 10. Två sorters hårdostar**
med fikonmarmelad och saltiner (G, MP)



Tips! Fråga personalen om vecko- eller högtidsmenyer.

Är du allergisk eller har frågor om köttets ursprung – prata med oss i avdelningsköket.

F - Innehåller fläsk

G - Innehåller gluten

L - Innehåller laktos

MP - Innehåller mjölkprotein

M - Innehåller mandel

Ä - Innehåller ägg

S - Kryddstark



Scanna QR - koden om du vill lämna feedback eller läsa mer om oss.



MAIN COURSES

. V E G E T A R I A N .

- 1. Tikka Masala** 
with basmati rice (Vegan)
- 2. Zucchini patty**
with bulgur salad and tomato sauce (G, Vegan)
- 3. Lasagna**
with grey pea and quinoa mince, spinach, cream cheese, tomato- and basil sauce (G, L, MP, E)



. F I S H .

- 4. Västerbottens cheese gratinated saithe**
with white wine sauce and mashed potatoes (L, MP)
- 5. French fish casserole**
with salmon, saithe, mussels, shrimps, root vegetables and herbs, served with aioli (E)
- 6. Seafood patty**
with green asparagus, boiled potatoes and white wine sauce flavoured with chives (G, L, MP, E)
- 7. Salmon pudding**
with horse radish butter, snap peas, carrot, leek and lemon (L, MP, E)

M E N U

. C H I C K E N .

- 8. Blackened chicken**
with potato salad and grilled vegetables (L, MP, E) S
- 9. Chicken "coq au vin"**
with pearl onions, smoked pork, mushrooms and mashed potatoes (P, L, MP)
- 10. Chicken pasta**
with herb and mustard sauce (G)
- 11. Hoisin chicken**
with bamboo shoots and basmati rice

. M E A T .

- 12. Beef patty**
with pepper sauce, roasted new potatoes, carrot and french beans (L, MP)
- 13. Meatballs**
with rich gravy served with sugared lingonberries, pickled cucumber and mashed potatoes (P, L, MP, E)
- 14. Sesame baked pork belly**
with noodle wok (P, G, E)
- 15. Sausage Stroganoff**
with broccoli and rice (P)

DESSERTS

- 1. Lemon sorbet** (Vegan)
- 2. Pear ice cream à la Signatur** (L, MP, E)
- 3. Fruit salad** (Vegan)
- 4. Milk chocolate mousse** (L, MP, E)
- 5. Traditional Swedish cheesecake**
with preserved berries (blueberry, raspberry and strawberry) and whipped cream (G, L, MP, A, E)
- 6. Vanilla ice cream à la Signatur** (L, MP, E)
- 7. Vanilla panna cotta**
with raspberries (P, L, MP)
- 8. Dark chocolate cake**
with raspberry sauce (E)
- 9. Pie of the season**
served with custard (G, L, MP, E)
- 10. Two kinds of hard cheese**
with fig marmalade and crackers (G, MP)



Tip! Ask the staff for holiday or weekly menus.

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

P - Contains pork

L - Contains lactose

MP - Contains milk protein

G - Contains gluten

E - Contains eggs

A - Contains almond

S - Spicy



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

