

APTITRETARE

1. Västerbottensostpaj
med syrad rödlök (G, L, MP, Ä)

2. Potatis- och purjolökssoppa
med ost- och smördeggspinne (G, L, MP, Ä)

3. Skagenröra
på kavring med citron (G, Ä)

4. Laxmousse
med picklad fänkål (F, L, MP)

5. Tunnbrödsnitt
med rökt viltkött (L, MP, G)

6. Kronärtskocka
med baconcrème på finncrisp (F, G, L, MP)

7. Caesarkyckling
på crostini (MP, G, Ä)

8. Lufttorkad skinka, salami och stark chorizosalami
med marinerade oliver och crostini (F, G)

HUVUDRÄTTER

. K Ö T T .

11. Oxpytt
med rödbetor och stekt ägg (Ä)

12. Köttbullar
med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos (F, L, MP, Ä)

13. Fläskpannkaka
med rårörda lingon (F, G, L, MP, Ä)

14. Korv Stroganoff
med broccoli och ris (F)

15. Pannbiff
med pepparsås, rostad färskpotatis, morot och haricots verts (L, MP)

MENY

E - K O S T
M I N D R E P O R T I O N E R

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

1. Tikka Masala 
med basmatiris (Vegan)

2. Lasagne
på gräarts- och quinoafärs, spenat, färskost,
tomat- och basilikasås (G, L, MP, Ä)

. F I S K .

3. Västerbottensostgratinerad sej
med vitvinssås och potatismos (L, MP)

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, MP, Ä)

6. Laxpudding
med pepparrotssmör, sockerärter, morot, purjolök och citron (L, MP, Ä)

. F Å G E L .

7. Sotat kycklinglår
med potatissallad och grillade grönsaker (L, MP, Ä) S

8. Kyckling "coq au vin"
med pärllok, rökt sidfläsk, champinjoner och potatismos (F, L, MP)

9. Kycklingfärsbiff
med gräddsås, potatis, morötter och svartvinbärsgele (L, MP, Ä)

10. Kycklingpasta
med ört och senapsås (G)

DESSERTER

1. Mörk chokladkaka
med hallonsås (Ä)

2. Fruktsallad
med grädde (L, MP)

3. Signaturs vaniljglass (L, MP, Ä)

4. Vaniljpannacotta
med hallon (F, L, MP)

5. Signaturs päronglass (L, MP, Ä)

6. Mjölchokladmousse (L, MP, Ä)

7. Säsongens paj
med vaniljsås (G, L, Ä)

8. Klassisk ostkaka
med rårörda bär
(blåbär, hallon och jordgubb) och grädde (G, L, MP, M, Ä)

9. Chokladboll med kokos (G)

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.



APPETISERS

- 1. Västerbottens cheese pie**
with pickled red onions (G, L, MP, E)
- 2. Potato and leek soup**
with a cheese puff pastry stick (G, L, MP, E)
- 3. "Skagen" creamy prawn and dill mix**
on dark rye bread with lemon (G, E)
- 4. Salmon mousse**
with pickled fennel (P, L, MP)
- 5. Flatbread slices**
with smoked game (L, MP, G)
- 6. Artichoke**
with bacon crème on thin rye cracker (P, L, MP, E)
- 7. Caesar chicken**
on crostini (MP, G, E)
- 8. Charcuterie platter**
with dry cured ham, salami, spicy chorizo,
marinated olives and crostini (P, G)

MAIN COURSES

. MEAT .

- 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, MP, E)
- 13. Oven baked pancake**
with smoked ham and preserved lingonberries (P, G, L, MP, E)
- 14. Sausage Stroganoff**
with broccoli and rice (P)
- 15. Beef patty**
with pepper sauce, roasted new potatoes,
carrot and french beans (L, MP)

MENU

E - DIET
SMALLER PORTIONS
. V E G E T A R I A N .

1. Tikka Masala 
with basmati rice (Vegan)

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

. F I S H .

3. Västerbottens cheese gratinated saithe
with white wine sauce and mashed potatoes (L, MP)

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, MP, E)

6. Salmon pudding
with horse radish butter, snap peas, carrot, leek and lemon (L, MP, E)

. C H I C K E N .

7. Blackened chicken thigh
with potato salad and grilled vegetables (L, MP, E) S

8. Chicken "coq au vin"
with pearl onions, smoked pork, mushrooms
and mashed potatoes (P, L, MP)

9. Minced chicken patty
with cream sauce, potatoes, carrots and black currant jelly (L, MP, E)

10. Chicken pasta
with herb and mustard sauce (G)

DESSERTS

1. Dark chocolate cake
with raspberry sauce (E)

2. Fruit salad
served with whipped cream (L, MP)

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

4. Vanilla panna cotta
with raspberries (P, L, MP)

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

6. Milk chocolate mousse (L, MP, 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, MP, A, E)

9. Chocolate ball with coconut (G)

10. Two kinds of hard cheese
served 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.

