

M/S Östanå I Lunch

FISK, KÖTT eller VEG / Fish, Meat or Veg

Apr 20-Jun 4

Ugnsbakad karré med black beansås, fräst savojkål och pilaffris
Smörstekt kolja med skaldjursvelouté, dillkokt potatis och picklade kantareller
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör och rotfruktschips samt lingon

*Roast pork shoulder with black bean sauce sautéed savoy cabbage and rice pilaff
Butter-fried haddock with seafood velouté, buttered dill potatoes and pickled chanterelles
Deep-fried potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese, browned butter and root-vegetable chips, lingonberries*

Jun 5-Aug 27

Brässerat kycklinginnanlår med rosépepparsås och röstipotatis
Grillad lax med rom- och dillsås, fänkålscrudité, picklade grönsaker och potatiskaka
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör och rotfruktschips samt lingon

*Braised chicken thighs with pink peppercorn sauce and potato rösti
Grilled salmon with roe & dill sauce, fennel crudités, pickled vegetables and potato cake
Deep-fried potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese, browned butter and root-vegetable chips, lingonberries*

Aug 28-Oct 8

Helstekt högrev med rotfruktsmos picklad rödkål samt balsamicosås
Inkokt regnbåge med smörstekt dillpotatis och pepparrotssås
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör och rotfruktschips samt lingon

*Beef chuck roast with root vegetable mash, pickled red cabbage and balsamic sauce
Poached trout with butter-fried dill potatoes and horseradish sauce
Deep-fried potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese, browned butter and root-vegetable chips, lingonberries*

Oct 9-Feb 2 (2025)

Salviastekt fläskkotlett med potatis- och jordärtskocksgratäng samt portvinssås
Havskräftsoppa med handskalade räkor och krutonger
Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör och rotfruktschips samt lingon

*Sage-fried pork chop with potato & artichoke gratin and port wine sauce
Langoustine soup with hand-peeled prawns and croutons
Deep-fried potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese, browned butter and root-vegetable chips, lingonberries*

Barnmeny / Children's menu

Spaghetti Bolognese 110:-

DESSERTER/Desserts

Dagens dessert *Dessert of the day* 135:-

Chokladryffel *Chocolate truffle* 48:-