

BRO PARK KROG

Lunch vecka 11

Salladsbord, bröd & smör samt kaffe ingår i lunchen som serveras kl. 10.30-13.30. Pris: 135 kr.

Måndag 10 mars

Paella Valenciana med kyckling och fläsk, saffransaioli, vitt vin, grillad citron, persilja och ärtor

Olivolje-confiterad fisk med blåmusselsås, smörstekta kantareller, bakad kål, potatisstomp och grönkålskrisp

Bakad spetskål med kantareller, potatisstomp, brynt smör, grönkål och tryffelkräm

Tisdag 11 mars

Biff à la Lindström med rödbetor, kapris, isad silverlök, galoppens kryddsmör, stekt potatis och persilja

Pankostekt spätta med tartarsås, örtslungad potatis, picklade grönsaker och dillsallad

Vegetarisk Lindström med rödbetor, kapris, friterad lök, galoppens kryddsmör, stekt potatis och persilja

Onsdag 12 mars

”Yakiniku” soja-stekt entrecote med stekt lök, vårlök, purjolök, sesamfrön, friterat rispapper och kokt ris

Grillad uer med gräslöksaioli, citronpicklad gurka, potatispuré, stenbitsrom och fänkål

Vegetarisk yakiniku gjord på svamp och lök, vårlök, purjolök, sesamfrön, friterat rispapper och kokt ris

Torsdag 13 mars

Nattbakad fläskside med kartoffelpuffer, rödkål på galoppens vis, smörad fläsksky, äpple och puffad fläsksvål

Fisk och skaldjursgryta med aioli, örtbakade krutonger, räkor, vitt vin, morot, lök och selleri

Ugnsbakad chèvre med bakade betor, honung, rostade frön, valnötter, ruccolasallad och olivolja

Fredag 14 mars

Friterad kyckling cajun style, coleslaw med vitkål, äpple och stjälkselleri, honeymustard dressing och parmesanslungad potatis

Torsk med gubbröra, brynt smör, sockerärtor, kokt potatis, dill och rostad råg

Tofu cajunstyle, coleslaw med vitkål, äpple och stjälkselleri, honeymustard dressing och parmesanslungad potatis