

Lunch på Åhaga

Måndag 27 Oktober

Dagens Hav Ugnsbakad sej på en bädd av tomat, paprika och rödlök. Serveras med vitvinssås samt potatismos.

Dagens Gård Baconlindad kycklingfilè med en smakrik Dijon & dragonsås. Serveras med ugnrostad potatis.

Tisdag 28 Oktober

Dagens Hav Panerad Kummelfilè serveras med krämig remouladsås samt dillslungad potatis.

Dagens Gård Klassisk raggmunk med knaperstekt fläsk. Serveras givetvis med ditt val av bruna bönor eller löksås, samt nykokt potatis.

Onsdag 29 Oktober

Dagens Hav Smörbakad rödspätta serveras med en lyxig hummersås, gröna ärtor samt krämigt potatismos.

Dagens Gård Åhagas frasiga Schnitzel med gröna ärtor, bearnaisesås, rödvinssky samt rostad klyftpotatis.

Torsdag 30 Oktober

Dagens Hav Krämig fisk och skaldjursgryta smaksatt med fänkål, saffran & en gnutta vitlök.

Dagens Gård Husets klassiska ärtsoppa med fläsk

Österrikisk Gulasch, mustig och kryddig som sig bör, serveras med en klick crème fraiche

Isterband serveras med dillstuvad potatis samt inlagda rödbetor. En svensk klassiker.

Pannkakor med bärkompott och vispad grädde

Fredag 31 Oktober

OBS! Lunch endast för besökare till Mysterium Mässan!

Hela veckan:

Veckans Äng Vegetarisk Schnitzel serveras med rostad klyftpotatis, bearnaisesås samt gröna ärtor.

Veckans Pasta Fläskfilèpasta. Krämigt god med champinjoner, gul lök och tryffel.

Toppas med riven parmesan och rucola.

Alltid på Åhaga: Kökets goda köttbullar medfyllig gräddsås, rårörda lingon, pressgurka samt potatismos.

Seniorer 65+ 119 kr

Uppge "Senior" i kassan för att ta del av rabatten

Dagens lunch 139 kr

Stor salladsbuffé, bröd, bordsvatten, kaffe & sött ingår i samtliga menyer

Lunchöppet 11.30 - 14.00 - Åhaga är kontantfritt

Vid allergi - prata med personalen, fråga oss om köttets ursprung.

ÅHAGA
KONSERT • EVENT • NÖJEN • MÄSSOR