

Lunch på Åhaga

Måndag 19 januari

Dagens Hav Ugnsbakad kummelfilé med mandeltäcke. Till detta en vitvinssås med en touch av frisk citron samt potatismos.

Dagens Gård Åhagas klassiska lasagne varvad med mustig nötfärs och krämig béchamelsås. Toppas med parmesan och ruccola.

Tisdag 20 januari

Dagens Hav Panerade gösfilé med skogens guld. Krispigt panerade och stekta gyllenbruna. Serveras med mustig kantarellsås samt potatismos.

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

Onsdag 21 januari

Dagens Hav Sprödbakad spättafilé med krämig remouladsås samt dillslungad potatis.

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

Torsdag 22 januari

Dagens Hav Krämig fisk och skaldjurssoppa 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 fraîche
Ugnsbakad falukorv med bostongurka, tomat och senap. Serveras med potatismos.
Pannkakor med bärkompott och vispad grädde.

Fredag 23 januari

Dagens Hav Ångad sejfilé med lyxig hummersås och nykokt potatis.

Dagens Gård Pannbiff med stekt lök. Serveras med rödvinssky samt stekt potatis.

Hela veckan:

Veckans Äng Vegetarisk lasagne med sojafärs och fetaost. Toppas med parmesan och ruccola.

Veckans Pasta Husets spaghetti och köttfärssås på nötfärs. Precis som hemma fast lite bättre.
Toppas med parmesan och ruccola.

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