



Matarengi Lodge

VINTERMENY

2024 - 2025

MÅNDAG

Förrätt

Coleslaw med sultanrussin, serveras med en hallonvinägrett

Varmrätt*

Köttbullar med gräddsås, serveras med potatispuré och lingonsylt

Efterrätt

Plättar med jordgubbar och vispad grädde

FREDAG

Förrätt

Blinis med tångkaviar och vispad crème fraîche

Varmrätt*

Ugnsbakad kycklingfilé serverad med rotfrukter, rotselleripuré och pepparsås

Efterrätt

Kaffepannacotta med hjortronsylt

TISDAG

Förrätt*

Sill på rågbröd med vispat brynt smör och inlagda rädisor

Varmrätt*

Fläskstek med brysselkål, grönkål, kokt potatis och krämig senapssås

Efterrätt

Ris à la Malta med apelsinsylt, serveras med karameller.

LÖRDAG

Förrätt*

Toast Skagen med räkor, grönt äpple och rödlök

Varmrätt*

Älgburgare med cheddarsås, sallad, picklad lök och blåbärsketchup, serveras med kryddig potatis

Efterrätt

Lingoncheesecake

ONSDAG

Förrätt*

Gravlax med hovmästarsås

Varmrätt

Hemgjord svampravioli med parmesanskum och svampbuljong

Efterrätt

Vaniljglass med maräng, jordgubbscoulis och fläderblomsgelé

SÖNDAG

Förrätt*

Rödbets- och tomatsockoppa toppad med renkött och crème fraîche

Varmrätt*

Ugnsbakad lax serverad med krispig potatis, fänkålsgratäng och vitvinsås

Efterrätt

Prinsesstårta

TORSDAG

Förrätt*

Smak av Lappland: Tallrik med lokala charkuterier, ost och blåbärssylt

Varmrätt*

Panerad torsk serveras med ångad potatis och tartarsås

Efterrätt

Kladdkaka med vispad grädde

Priser

2-RÄTTERS*
Pris > 375 SEK

3-RÄTTERS
Pris > 475 SEK

*Varmrätt & efterrätt

*Förrätt/Varmrätt > Vegetariskt alternativ erbjuds