



# Matarengi Lodge

## VECKOMENY

V I N T E R N 2 0 2 4 - 2 0 2 5

### 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 rågröd 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

Vegetarisk lasagne med blandad svamp och bechamelsås

#### Efterrätt

Vaniljglass med maräng, jordgubbscoulis och fläderblomsgelé

### SÖNDAG

#### Förrätt\*

Rödbets- och tomatosoppa toppad med renkött och crème fraiche

#### Varmrätt\*

Ugnsbakad lax serverad med krispig potatis, fänkålsgratäng och vitvinsås

#### Efterrätt

Prinsesstårta

### TORSDAG

#### Förrätt\*

Smak av Lappland: Tallrik med lokala charkuterier, ost och blåbärs sylt

#### Varmrätt\*

Panerad torsk serveras med ångad potatis och sås tartar

#### Efterrätt

Kladdkaka med vispad grädde



\*Förrätt/Varmrätt > Vegetariskt alternativ erbjuds