WÄSBY GOLF RESTAURANGEN

Vecka 49

Lunch 160 kr

Måndag 30 november
Pannbiff med tomatsås, basilikacréme och rostad potatis
Västerbottengratinerad koljafilé med vitvinssås, potatispuré och sockerärtor
Viltskavsgryta med svamp, smålök , potatispuré och rårörda lingon
Helstekt flankstek med råkostsallad, mangosalsa och libabröd

Tisdag 1 december
Nattbakat kalvhögrev med jalapeño- och majscréme, rostad potatis och
Panerad sejfilé med västkuströra, dillkokt potatis och vaxbönor
Stekt rimmat sidfläsk med löksås och kokt potatis
Sticky gochujang chicken med jasminris, gurksallad, lime och sojabönor

Onsdag 2 december
Krämig biffgryta med dragon, citron, paprika, syltlök serveras med ris och gremolata
Skaldjursfylld strömmingsfilé med potatispuré, brynt smör och fänkålssallad
Coq au vin (kycklinggryta med champinjoner, bacon och smålök)och potatispuré
Sesambakad laxfilé med jasminris, marinerade grönsaker och limeyoghurt

Torsdag 3 december
Nattbakad rostas "Provencale" med vitlökssmör, rödvinssås, råstekt potatis och parmesanbakad tomat
Krämig fisk och skaldjursgryta med fänkål, paprika, apelsin serveras med aioli & krutonger
Ärtsoppa med pannkakor, sylt och grädde
Korean fried chicken med jasminris, krossad gurksallad, sesamfrön och gochujangmajonnäs

Fredag 4 december
Helstekt kalvrostbiff med chilibearnaise, rödvinssås, rostad broccoli och rostad potatis
Halstrad koljafilé med champangehollandaise, örtslungad potatis och romanesco
Plommonspäckad fläskkarré med gräddsås, äppelchutney och potatispuré
Grillade teriyaki kycklingspett med kålsallad, ingefärscréme och sjögräs

Veckans vegetariska
Krämig pasta med kantareller, champinjon, timjan, chili, parmesan och rucola