

NYNÄSGÅRDEN HOTELL
OCH KONFERENS

2 FÖR 1
12-23E
JANUARI

LUNCH

Från och med Januari

VÄLKOMMEN PÅ DAGENS LUNCH

VARJE VARDAG SERVERAS NYLAGAD,
VÄRMANDE MAT PÅ TALLRIK.



DET FINNS ALLTID TVÅ HÄRLIGA
RÄTTER ATT VÄLJA MELLAN

VARJE VECKA FINNS DESSUTOM ETT
LITE LYXIGARE ALTERNATIV – PERFEKT
NÄR DU VILL UNNA DIG DET DÄR
EXTRA!

PRISVÄRT, MÄTTANDE OCH GENUINT
GOTT – PRECIS SOM MORMOR SKULLE
HA LAGAT DET.

VÄLKOMMEN IN OCH ÄT LUNCH HOS
OSS – HÄR BLIR DU ALLTID MÄTT OCH
GLAD!

MÅN-FRE 10.30 - 14.00

08-520 205 90
TELEGRAFGATAN 41 NYNÄSHAMN
NYNASGARDEN.SE

VÄND FÖR MENY



Vecka 3

LUNCH
135KR

VECKANS TIPS
195KR

Mån

Älgwallenbergare, kokt potatis,
rårörda lingon och sås på
svarttrumpetsvamp

Krämig laxpasta i vitvinssås
toppad med färsk spenat

Tis

Raggmunk med stekt fläsk och
rårörda lingon

Sydfransk fiskgryta med aioli och
krutonger

Ons

Lasagne med färskriven parmesan,
örtolja och färsk ruccola

Fish and chips med remouladsås

Tors

Bakat kycklingbröst med ris och
dragonsås

Tikka Masala på linser och bönor,
syrad rödlök och koriander

Fre

Baconlindad köttfärslimpa med
potatispuré och portvinssky

Kimchi fried rice med stekt ägg

Veckans Tips (alla dagar)

Kalvschnitzel med råstekt potatis,
rödvinssås och kaprissmör

Sallad, hembakt bröd & kaffe
ingår alla dagar

Vecka 4

Mån

Färsbiffar, grönpepparsås, friterad potatis och grillad tomat

Gratinerad fiskfile med hummersås, kokt potatis och bakad morot

Tis

Raggmunk med fläsk och rårörda lingon/ löksås

Kycklingklubbfile, ädelostsås, stekt potatis och rostad broccoli

Ons

Viltskavsgryta, potatispuré och rårörda lingon

Panerad fisk med örträm och kokt potatis

Tors

Texaschili med hembakat cornbread

Friterad halloumi, avocadokräm, finhackad rödlök och pommes frites

Fre

Nattbakad karre med chilibearnaise och rostad potatis

Krämig fiskgryta med saffran och vitt vin

Veckans Tips (alla dagar)

Steak minute med pommes och sauce bearnaice

Vegetariskt alternativ finns alla dagar

Sallad, hembakt bröd & kaffe ingår alla dagar

LUNCH
135KR

VECKANS TIPS
195KR

Vecka 5

LUNCH
135KR

VECKANS TIPS
195KR

Mån

Härrullade köttbullar, gräddsås,
potatispuré, pressgurka och lingon

Sejfile granoble, brynt smör och
kokt potatis

Tis

Raggmunk med fläsk och rårörda
lingon/ löksås

Pasta frutti de mare

Ons

Stekt strömming med skirat smör,
potatispuré och lingon

Husets lasagne toppad med lök och
tomatsallad, färskriven parmesan

Tors

Vitlöksspackad karre, rödvinssås och
rostade rotfrukter

Varm betsallad, friterad getost,
honungsvinägett och örtmajjonäs

Fre

Biffstroganoff med ris, saltgurka och
friterad lök

Friterad kyckling, ris och
chilimajjonäs

Veckans Tips (alla dagar)
Moules frites med aioli

Vegetariskt alternativ finns alla
dagar

Sallad, hembakt bröd & kaffe ingår
alla dagar

Vecka 6

Mån

Coq au vin med pressad potatis,
toppad med syltlök

Kålpudding med rödvinssås, lingon
och kokt potatis

Tis

Raggmunk med fläsk och rårörda
lingon/ löksås

Pasta bolognese med färskriven
parmesan

Ons

Pannbiff med ölkokt, sås, saltgurka
och råstekt potatis

Vegetarisk lasagne toppad med
ruccola och parmesan

Tors

Havets Wallenbergare, skirat smör,
ärtor och potatispuré

Färsk tortellini med ostsås, rostad
parmaskinka och pan granato

Fre

Fläkschnitzel, rödvinssås,
kryddsmör och pommes frites

Tofu a la Philip

Veckans Tips (alla dagar)

Bouef Bourguignon toppad med
svamp och rökt fläksida

Vegetariskt alternativ finns alla
dagar

Sallad, hembakt bröd & kaffe ingår
alla dagar

LUNCH
135KR

VECKANS TIPS
195KR