



SILJANSNÄS HOTELL

LUNCHMENY



Denna meny serveras från kl 12:00 till 17:30.
Efter kl 17:30 serverar vi vår kvällsmeny.

Vänligen meddela oss vid eventuella allergier
och låt oss veta ifall du har övriga preferenser.
Vanligtvis kan vi anpassa rätterna därefter.

G = Gluten, Ä = Äggprotein, S = Sojaprotein,
L = Laktos, Fr = Frön, N = Nötter, Se = Senap
F = Fisk, Ma = Mandel M = Mjölprotein
Su = Sulfat, Sv = Svaveldioxid, Sk = Skaldjur

Fler vegetariska och veganska alternativ går att
få vid önskemål. Kontakta oss då gärna i förväg
och meddela detta. Då vi primärt jobbar med
färska råvaror reserverar vi oss för att ändringar
i menyn kan förekomma.

VARMRÄTT



TOAST SKAGEN 165/245

(G, Se, Ä, Sk, Sv, Su)
Klassisk toast skagen med dill och citron.
Kan fås som halv/hel portion.

ELDOST 255

(L, M, G)
Friterad eldost från Murboannas med
honungsbakad morot, syrlig vitål, gurka,
maskrossirap och dillyoghurt.

REGNBÅGE 295

(L, M, F)
Ugnsbakad regnbågslax med färskpotatis,
crudité på fänkål och rädisa, forellrom,
örtolja och vitvinssås.

SCHNITZEL 295

(L, M, Ä, G, Lö)
Kalvschnitzel med ugnsröstad potatis,
rödvinssås, citron- och kaprissmör,
friterad kapris, picklad silverlök och
persilja.

BOLOGNESE 225

(G)
Hemlagad bolognese med pasta,
parmesan och örter.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

DESSERT



JORDGUBBAR

120

(Ä, L)

Jordgubbar med citronmascarpone,
yuzucrème, sojakolasås och
sesammaräng.

CRÈME BRÛLÉE

120

(M, L, Ä)

Klassiskt Crème brulée med vaniljstång.



Siljansnashotell



Siljansnashotell



SILJANSNÄS HOTELL

BARNMENY



BOLOGNESE 109

(G) - (kan fås glutenfri)
Pasta med köttfärssås.
Ungdomsportion: 169:-

CHICKEN NUGGETS 89

(G)
Fem chicken nuggets med pommes.
Ungdomsportion: 149:-

PANNKAKOR 89

(Ä, G, L, M)
Amerikanska pannkakor med grädde & sylt.
Extra pannkaka: +35:-

BARNDESSERT



GLASS 59

(L, G, Ä)
Vaniljglass med chokladsås & strössel.



Siljansnashotell



Siljansnashotell