

Lux Dag för Dag

Mors Dags brunch

Rödingkanapé med gräddfil och laxrom

Kallrökt lax med majonnäs och citron

Burrata med tomatsallad och basilika

Skagenröra

Rökt dovhjortsröra

Rågbröd

Lufttorkad karré från Nibble gård

Broccoli med örtvinaigrette

Sallad med gröna bönor, spetskål & pepparrotsdressing

Matvetesallad, morot, groddar och curryvinaigrette

Pulled pork

Cole slaw

Steam bread

Rostad brioche

Pocherat ägg, sauterad spenat & hollandaise

Rostbiff, dansk remoulad, krispig lök

Kimchigurka

Kålsallad med ingefära och soja

Inkokt regnbågslax med dillmajonnäs, pressgurka & färskpotatis

Grön sparris med örter och vinaigrette

Nässelbuljong

Gårdsostar, fikonmarmelad, fänkålsknäcke

Rabarberkompott med gräddfilskräms & citronverbena

Jordgubbsbavaroise

Rulltårta med citron & vaniljgrädde

Citronmarängpaj

Lux smörstekta plättar, hallonsylt och vispgrädde

Chokladtårta med färska hallon

Kaffe/te