

# Lunchmeny



VECKA 17  
20 - 24 april

## DAGENS LUNCH

Inkl. salladsbuffé, färskost, bröd, kaffe  
155 kr 10:30-15:00 | 65+ lunch 135 kr 13:00 - 15:00

### VECKANS VEGETARISKA

Gnocchi med röd pesto, smörslungade sockerärter, Ceasar crème och riven parmesan.

### MÅNDAG

Husets lasagne med parmesancreme och örtsallad.

### TISDAG

Asiatiska fiskjärpar med nudelsallad, sojamajonnäs, kålsallad och rostad värlök.

### ONSDAG

Viltfärslimpa med gräddsås, dillkokt potatis, svartvinbärsgelé och pressgurka.

### TORSDAG

Nattbakad fläksida med stompad potatis och jordärtskocka, smörad buljong samt bakat äpple.

### FREDAG

Grillad flankstek med råstekt potatis, vitlöksslungade haricotsverts och choronsås.

## Barnmeny

Köttbullar 95 | Pannkakor 75

## Bistron

Hembakt fika, smörgåsar & kaffe.

## ALLTID på gården

### Fiskgryta med aioli

Fiskgryta med tomat och fänkål. Serveras med handskalade räkor, aioli och krutonger  
295

### Klassiska köttbullar

Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka  
255

### Råbiff

Råbiff gjord på oxfilé, kapis, rödbetor, pepparrot, dijonsenap och syrad rödlök. Hel serveras med pommes.  
Halv: 135 / Hel: 265

### Skagen

Klassisk Skagen med löjrom, citron och smörstekt levainbröd.  
Halv: 195 / Hel: 295

### Hjortwallenbergare

Wallenbergare gjord på hjort från gårdens marker. Serveras med potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och små söta ärtor  
295



siggesta  
gård  
VÄRMDÖ



Med reservation för ändringar. Vid matallergi eller frågor om råvarornas ursprung, prata med personalen.