

Lunchmeny



VECKA 18

4 - 8 maj

DAGENS LUNCH

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

VECKANS VEGETARISKA

Bakad rotselleri med ratatouille,
pargeskräm och örtsallad

MÅNDAG

Cordon bleu med stekt potatis, citron och
örtsmör

TISDAG

Vitvinsbakad lårkycklingfilé med potatispuré,
rotfrukter och skysås

ONSDAG

Grillad fläskkarré med gnocchi, oliver, tomat
och kapis

TORSDAG

Koljafilé med ägg, brynt smör, pepparrot
och dillkokt potatis

Fredag

Lammfärsbiffar med tzatziki, tomatsallad
och örtslungad potatis

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: 155 / Hel: 275

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

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



siggesta
gård
VÄRMDÖ

