

GÅRDENS LUNCHMENY

TOAST SKAGEN

195/295

Klassisk Skagen med handskalade räkor, löjrom, citron och smörstekt levainbröd.

Allergener: Gluten, ägg, skaldjur, fisk, mjölkprotein

Matchas med: 2023 Lesehof Stagård - Riesling "Handwerk" | Österrike · 165

RÅBIFF

135/265

Råbiff gjord på kött från skärgårdsslakteri, kapris, rödbetor, pepparrot, dijonsenap och syrad rödlök. Hel serveras med pommes.

Allergener: Ägg

Matchas med: Trediberri, Barbera d'Alba - Barbera d'Alba · 155

KLASSISKA KÖTTBULLAR

255

Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka

Allergener: Mjölkprotein

Matchas med: 2022 Camera Rosso, Sangiovese | Emilia-Romagna, Italien · 120 / 545

FISKGRYTA MED AIOLI

295

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

Allergener: Gluten, ägg, fisk, skaldjur

Matchas med: 2022 Bread and Butter - Chardonnay | Napa Valley, USA · 145 / 580

HJORTWALLENBERGARE

295

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

Allergener: Ägg, gluten, mjölkprotein

Matchas med: 2022 Monte Bernardi - Retromarcia Chianti Classico · 175 / 850

MOULES FRITES

275

Klassiker med grädde, vitt vin och persilja

Allergener: Mjölkprotein, skaldjur, ägg, gluten

Matchas med: 2021 Barão do Hospital - Vinho Branco | Portugal · 125

GRÖNSAKSGRYTA MED HALLOUMI

255

Tomat- och fänkålsgryta, serveras med aioli.

Allergener: Mjölkprotein, ägg, gluten

Matchas med: 2022 Bread and Butter - Chardonnay | Napa Valley, USA · 145 / 580

Fråga oss om dessert.

siggesta
gård

VÄRMDÖ