

Lunchmeny



VECKA 23

DAGENS LUNCH

1 - 5 juni

Inkl. salladsbuffé, färskost, bröd, kaffe

155 kr 10:30-15:00 | 65+ lunch 135 kr 13:00 - 15:00

VECKANS VEGETARISKA

Sparrisrisotto med örtolja och tomatsallad

MÅNDAG

Bräckt oxbringa med pepparrotskräms och buljongkokta rotfrukter

TISDAG

Örtbakad lårkyckingfilé med couscous, fetast och vattenmelon

ONSDAG

Panerad kungsflundra med dansk remoulad, dillkokt potatis och fänkålssallad

TORSDAG

Grillspett med romescosås och rostade grönsaker

FREDAG

Fläskfilé provençal med vitlökssmör och haricots verts

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 pomes.
Halv: 155 / Hel: 275

Skagen

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

Siggestas hjortkorv

Primörsallad, örtslungad färskpotatis, dragonkräm och jordärtsskockschips
225



siggesta
gård
VÄRMDÖ



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