

Lunchmeny



VECKA 36

DAGENS LUNCH

31 augusti - 4 september

Inkl. salladsbuffé, färskost, bröd, kaffe

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

VECKANS VEGETARISKA

Risotto med svamp, pesto och rostad mandel

MÅNDAG

Pannbiff med svampsås, potatispuré och svartvinbärsgelé

TISDAG

Stekt fläsk med löksås och kokt färskpotatis

ONSDAG

Panerad sejfilé med dansk remouladsås och rostade rotfrukter

TORSDAG

Grillad fläskkarré med plommonsky, persiljestomp och äpplemos

FREDAG

Kalv i dill med buljongkokt kulpotatis

Barnmeny

Köttbullar 95

Pannkakor 75

Bistron

Hembakt fika, smörgåsar & kaffe.

ALLTID på gården

Fiskgryta

Tomat och fänkål, serveras med kräftstjärtar, aioli och krutonger.
295

Klassiska köttbullar

Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka
255

Kräftröra

Västerbottensost, Hernö gin, fänkål, gårdens kavring, citron
175 / 245

Råbiff

Kött från skärgårdslakteriet, kapris, rödbetor, pepparrot, dijonsenap och syrad rödlök. Hel serveras med pommes.
155 / 275

Kräftsallad

Primörer, dijondressing, dragonaioli
289



**siggesta
gård**
VÄRMDÖ



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