

Lunchmeny



VECKA 44

27 - 31 oktober

DAGENS LUNCH

Inkl. salladsbuffé, smör, bröd, kaffe
155

VECKANS VEGETARISKA

Tortellini med tomatås, hyvlad parmesan,
kål från Köksträdgården och basilikaolja

MÅNDAG

Ossobuco med potatispuré smaksatt med
parmesan och rostad vitlök

TISDAG

Rimmad sejfilé med blåmusselveloute,
kärlekspotatis och fänkålssallad

ONSDAG

Nötpannbiff med lötsky, stekt potatis,
dijonsenapskräm och friterad persilja

TORSDAG

Ugnsbakad lax med vitvinssås, dillslungade
morötter och potatisstomp

FREDAG

Kycklingschnitzel med skysås, kapris-smör
och rostad potatissallad

Barnbuffé

Buffé köttbullar och pannkakor:
145 kr för barn 2 – 12 år

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 kött från skärgårdsslakteri,
kapris, 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
335

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



**siggesta
gård**
VÄRMDÖ

