

# Lunchmeny



VECKA 18

27 - 30 april

## DAGENS LUNCH

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

### VECKANS VEGETARISKA

Risotto med honungsrostad Chevré, rostad blomkål och pumpakärnor

### MÅNDAG

Kåldolmar med dillkokt potatis, gräddsås och rårörda lingon

### TISDAG

Örtbakad lårkyckling med pilaffris och dragonvelute

### ONSDAG

Sticky pork med nudelsallad, sesamfrön och salladslök

### TORSDAG

Kryddig lammgryta med bulgur och myntayoghurt

### FREDAG

Brunch, bristorätter & Moules Frites

## 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: 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  
295



siggesta  
gård  
VÄRMDÖ



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