



Meny 2019



Kräff & Räkmacka | 145 kr

LAKTOSFRI, FINNS GLUTENFRITT BRÖD

En klassiker gjord på gårdsbakat surdegsbröd

Ost & Charkmacka | 115 kr

Svenska delikatesser i god harmoni med vår egen marmelad på gårdsbakat ciabatta

Leverpastejmacka | 95 kr

En härlig kombination av smaker på gårdsbakat surdegsbröd toppad med bacon & brynt svamp

Charkbricka (2 pers) | 225 kr

Charkdelikatesser, ost, marmelader, hemmagjord färskost, ciabatta, fröknäcke, svarta oliver & kapis

Ceasarsallad | 135 kr

MJÖLKFRI

Klassisk ceasarsallad med kyckling, toppad med parmesanost och surdegskrutonger

Långbakad karré med pitabröd | 150 kr

FINNS GLUTENFRITT BRÖD

Serveras med bönsallad på jordgubbar och fetast, sötpotatischips, creme fraiche

Sparrissoppa | 105 kr

VEGAN, GLUTENFRI

Sparrissoppa gjord på vår egna sparris, serveras med fröknäcke.

Hamburgare | 165 kr

LAKTOSFRI

Vår egen klassiska hamburgare gjord på lokal producerat kött, ost, bacon, tomat, picklad rödlök, coleslaw & 2 olika dressingar serveras med hemgjorda pommes

Linsbollar | 165 kr

VEGAN, GLUTENFRI

Serveras med potatis- och rödbets krokett på en bädd av sallad och bönor med kokos och limesås

Hälsotalrik Lammfärsbiffar / haloumi /lax | 155 kr

LAKTOS OCH GLUTENFRI

En salladsbädd med quinoa, röda linser, vinaigrette, rostade rapsfrön och limesås.

För barnen

Köttbullar | 75 kr

MJÖLKFRI, GLUTENFRI

Hemgjorda köttbullar serveras med kokt potatis & sås alternativ hemgjorda pommes

Pannkakor | 70 kr

3 pannkakor serveras med hemmagjord rårörd sylt och grädde

Dessert



Bärbuffé | 120 kr (barn 0-3 år 35 kr, 4-9 år 75kr)

Bär från gården, glass, grädde, sorbet, marängar, knäckflarn, chokladsås mm.

På bärbuffén finns det mjölkfri glass, grädde och chokladsås.

Kakor

Titta gärna i vår kakmonter där ni finner härliga godsaker