



Meny A-M

Lördag 20 september kl 11-17

Smaka på lokal mat från Fjärdhundraland!
På varje plats finns en smaktallrik med
lokala råvaror för 50 kronor



Alsta Trädgårdar (1)

Tre godsaker för fikastunden i vår trädgård och växthus; en trevlig småkaka med friska tranbär, en mandelskorpa smaksatt med gårdens ljuva lavendel och en sötsyrlig rabarberkatalan, med rabarber från vår egen gård

Axel&Gren / Bacana (2)

Egenodlad grillad majscolv toppad med hemmagjord vitlöksmajjo, chili, persilja & parmesan eller smaktallrik på två hembakade favoriter; vår populära morotskaka bakad på Landsbergas ägg & "cheesecake in a jar" med äpplen från trädgården

Handgjord pasta fylld med ost och päron. Stora, runda raviolikuddar fyllda med päron från Fjärdhundraland och krämiga ostar. Mjöl och ägg till degen kommer också från lokala producenter i Fjärdhundraland. En klassisk och älskad kombination som ger en perfekt balans mellan sötma och krämighet – en smakupplevelse du inte kommer att glömma :)

Blåsippbackens Mathantverk (3)

Pirog fylld med smakrik köttfärs- och grönsaksröra eller vegetarisk pirog med smakrik lins- och grönsaksröra. Köttfärs från Kromsta Lantbod och grönsaker från Tullens Grönska/ egen odling

Dunderbo Ljus & Hantverk (4)

Kaffe med kakor bakade med honung från Dunderbo

Ekbolanda gård (5)

Pizzaslice med tomatsås, mozzarella, wrängelbäckost, gårdens salsiccia och basilika. Vegetariskt alternativ: margherita: tomatsås, mozzarella, wrängelbäck och basilika

Ekolsunds Slott och Wärdshus (6)

Ekolsunds Slott har två olika smaktallrikar: smaktallrik med slottsbakat fika med bär och frukt från slottsträdgården. Passa på att provsmaka vårt utbud och hitta dina favoriter! Smaktallrik med viltkött från Ekolsund

Franzéns Charkuterier (20 - endast lördag)

Vi serverar ett urval munsbitar av gårdens goda charkuterier

Grönsöo Säteri / Grönsöo slott (7)

Gratis provsmakning av äpplen

Hornuddens trädgård (8)

Njut av vår surdegfocaccia med färskost och prisbelönt rökgig chilisås, bakad tomat, rökt viltkött från Sörmland och en nypa grönt från trädgården. Allt på tallriken är vårt eget – brödet, tomaterna, chilisåsen, det gröna – kombinerat för att ge dig en liten bit av Hornuddens bästa smaker

Jowilins lada (21 - endast lördag)

Vi serverar vår härliga äppelkaka med crunchig topping av kokos & havre. Till den serverar vi en gammeldags vaniljkräm! (Äpplen ifrån vår egna trädgård & ägg ifrån Landsberga)

Kafé Kyrkstugan (9)

Mustig svampsoppa serveras med syrade kantareller och krispiga sötpotatischips tillsammans med morsans naggande goda segkakor serverat med ostkräm. Produkterna kommer från Landsberga gård, Skogsbackens ost och kantarellerna kommer från skogarna i Heby

Landsberga Gård (10)

Eggs & mayo macka på rågbröd bakat på stenmalet Landsbergamjöl med Landsberga utehönsägg, heläggsmajonäs, dijonsenap och gräslök

Mona Charlotte's inredning (11)

Vi kommer erbjuda en smakburk fylld av Rättviks-glass 5 underbara smaker. Den kommer även innehålla lite crunch, grädde och en bit belgisk våffla. Ägg och mjöl är från Landsberga gård



MATOMANNISKOR.SE





Meny M-Ö

Lördag 20 september kl 11-17

Smaka på lokal mat från Fjärdhundraland!
På varje plats finns en smaktallrik med
lokala råvaror för 50 kronor



Mälby Trädgård (12)

Rödbetsbiffar, potatissallad, grönkålschips och rivna
morötter

Mälbykossan (13)

Mälbykossans smashburger gjord av våran egen färs.
Kryddad med produkter som vi handplockat till vårt
köttbod för försäljning. Alla smaker i burgaren skapar en
harmonisk smakeslosion i munnen. Kanske den godaste
burgaren du nånsin smakat!

Resta gård (24 - endast lördag)

Den populära vietnamesiska maträtten Banh Mi. Det är en
baguette med kött, paté, picklade grönsaker, koriander,
chilimajonäs där i stort sätt alla ingredienser kommer från
vår gård eller från trakten

Ribbingebäcks herrgård / Lilla bageriet i Balsbo (22 - endast lördag)

Smakpås fylld med olika surdegsbröd och en fett god röra
att doppa dem i

Salnecke Bistro (14)

Vi erbjuder i år en Boeuf Bourguignon, en underbar mustig
köttgryta gjord på högre, sidfläsk, champinjoner och
syltlök, allt kokas i rödvin samt örter från egen trädgård i
fyra timmar. Till det får du vårt eget hembakade bröd.
Köttet kommer från Kromsta Lantbod, ca 15 min från
restaurangen, fantastiskt helt enkelt

Skokloster Choklad & Musteri (15)

Du får möjlighet att smaka olika sorters choklad och får veta
hur den blir till från ax till limpa, eller som vi säger "bean to
bar". Från mikromusteriet serveras smakprover på must från
ett par olika sorters äpplen. Var kommer äpplena ifrån? På
andra sidan av vägen hittar du äppelträdgården som tillhör
Sveriges vackraste slott!

Skuggans café (16)

Toast Skagen skapades av den svenska kocken Tore
Wretman på 1950-talet. Rätten är uppkallad efter Skagen i
Danmark och består traditionellt av råkor, majonäs, dill och
citron. Vi på Skuggans Café vill inte vara sämre så vi skapade
Toast Skogen! En härlig smakupplevelse som blivit en
favorit här ute på slätten i Fjärdhundraland. Vår skapelse är
byggd med Skuggans egna filmjölsbröd, en röra på
egenrökt vilt, vår härliga pepparrotsmajonäs och fint tärnad
rödlök. Kronan på verket är lite picklad rödlök

Skuggans Kaffestuga (17)

På Skuggans Kaffestuga i Härnevi serveras det en Brie och
Salami macka på smaktallriken, gjord på vårt hembakade
filmjölsbröd. Brien kommer från det lokala företaget
Skogsbackens Ost, som kombineras med en milanosalami
och toppas med grönsaker

Sunnansjö Gård (23 - endast lördag)

Uhrgrossmutterns Saeurkrautsuppe. Surkålssoppa med
köttfärs och kryddor, allt från egen ekologisk produktion

Svö Deli (18)

Vi serverar klassiska Palatschinken – tunna pannkakor som
får hjärtat att slå lite snabbare.
Salt variant: Njut av en värmande Frittatensoppa - strimlade
Palatschinken som simmar i en mustig, hemlagad
grönsaksbuljong. En älskad förrätt från Alpernas hjärta –
rustik, smakrik och full av karaktär.
Söt variant: Prova våra nygräddade Palatschinken fyllda
med hemkokt sylt – söt, fruktig och full av sommarens
smak. En klassisk österrikisk efterrätt som tar dig direkt till
en solig kaffestund i Wien.

Änabben bär & sylt/Skogsbackens ost (19 - Skogsbackens ost endast lördag)

Nygräddad våffla med sylt och vaniljglass Egenproducerad
eldost som är körd i våffeljärn med hjortronsylt från
Änabben och bröd från Lilla bageriet i Balsbo



MATOMANNISKOR.SE

