



Meny A-M

Söndag 21 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

(Duo Samt) Solkulla Matskog (21 - endast söndag)

Chokladkaka bakad på Landsbergas vetemjöl, ekollonmjöl jag plockat och förädlat här, hallonglasyr från matskogen och karamelliserade kantareller från den vilda skogen

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

Grönsöö Säteri / Grönsöö slott (7)

Gratis provsmakning av äpplen

Hornuddens trädgård (8)

Njut av vår surdegfocaccia med färskost och prisbelönt rökig 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

Jädra Prästgård (20 - endast söndag)

"Nobelgröt" en lyxig risotto liknande gröt, gjort på krossade korn av 4 kulturspannmål med jordärtskockor och svamp, toppade med rostade grönkål och hampafrön. Odlad, rensat och malt på gården

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 väffla. Ägg och mjöl är från Landsberga gård



MATOMANNISKOR.SE





Meny M-Ö

Söndag 21 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 harmoni, en smakexplosion i munnen. Kanske den godaste burgaren du nånsin smakat!

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

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 räkor, 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

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 (19)

Nygräddad våffla med sylt och vaniljglass



MATOMANNISKOR.SE

