



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. Siffrorna är
desamma som finns på tillhörande karta.



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 :)

Blåsippsbackens 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 förädlad 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

Grönsöo Säteri / Grönsöo 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 rostad grönkål och hampaströ. Odlat, 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. Siffrorna är
desamma som finns på tillhörande karta.



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 smakupplevelse 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

