



meny höst

Vi tror att bra mat gör skillnad. Därför väljer vi ekologiska och närproducerade råvaror och anpassar vår meny efter vad som är i säsong just nu. Vi gör allt på plats och kompromissar aldrig på kvalitet. Då blir det bra mat, om du frågar oss.

frukost hela dagen

SURDEGSSMÖRGÅS

ost från Skottorp | hummus | KRAV-ägg

YOGHURT & MÜSLI (G*) 59

yoghurt från Wapnö Gård med kompott på päron från Kullabygden, rosmarin, honung från Söderåsen och vår ekomüsli

ÖVERNATTADE GRYN (G) 63

övernattade ekologiska havregryn med vanilj, kompott på ekologiska blåbär och björnbär, lakritsdukkah och färskt päron

CHIAPUDDING (G) 63

chiapudding, kompott på hallon från Söderåsen och svenska lingon, tahiniagave, chaigranola och kanderade kakaonibs

VARM GRÖT (kl 8-11) 69

krämig havregröt med kryddat äppelmos, bakade äpplen och surdegssmul med mandel. Serveras med skummad havremjolk.

FRÖMACKA MED HUMMUS (G) 59

ekologiskt fröbröd serverat med säsongens hummus, säsongens grönsaker och grönt.

KOKT ÄGG 29

kokt KRAV-ägg serverat med hemgjord majo, örtsalt från Österlen och grönt.

mat (kl 11-15)

Lägg till kaffe och godbit på maten +20

HUMMUSSKÅL (G*) 125

hummus på bönor från Fagraslätt, sallad på svenska gryn och linser, bakad spetskål och marinerad svamp. Toppas med dragonmajo och lokala äpplen. Serveras med surdegsbröd.

HAVREOTTO 125

krämig havreotto med rostad pumpa, toppad med svartkålssallad, lakritsrostad palsternacka och morot, picklade vita vinbär och svartpepparsmul. Serveras med surdegsbröd.

GRILLMACKA MED OST 115

grillmacka med gräddost från Skottorp, rostad tomatsås, rödlök, picklad chili och vaccaost från Wapnö. Serveras med säsongens sallad.

(G) UTAN VETE

(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE

LAGOMFRUKOST

Surdegssmörgås
Bryggkaffe eller te
Äppelmust/shot

110

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck
Äppelmust /shot

165