



meny midvinter

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 65/69

ost från Skottorp | julpastej | KRAV-ägg

YOGHURT & MÜSLI (G*) 60

yoghurt från Wapnö Gård med kompott på KRAV-äpplen från Ranvik och ekofikon och vår pepparkaksmüsli

ÖVERNATTADE GRYN (G) 63

övernattade ekologiska havregryn med ingefära, saffranspäron, hallon från Söderåsen och kryddigt nöt- & frösmul

CHIAPUDDING (G) 63

krämig apelsinchia med kokosgrädde, rårörda svenska blåbär, saffransgranola och rostade pistagenötter

VARM GRÖT (kl 8-11) 69

krämig havregröt med rårörda lingon, dadelkola med rosmarin, vispad kokosgrädde och krossade pepparkakor. Serveras med skummad havremjolk

FRÖMACKA MED HUMMUS (G) 60

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.

LAGOMFRUKOST

Surdegssmörgås
Bryggkaffe eller te
Äppelmust/shot

110

lunch (kl 11-15)

Lägg till kaffe och godbit på maten +20

HUMMUSSKÅL (G*) 125

grönkålshummus på bönor från Fagraslätt, brysselkålssallad med kryddiga linser och rotselleri, saffransbakad pumpa och syltade havtorn. Toppas med kryddiga rostade mandlar och grönkålschips. Serveras med surdegsbröd

VÄRMANDE SOPPA 125

soppa på svenska rödbetor, toppad med senapskräm, picklade äpplen, kryddigt rågbrödssmul och krasse. Serveras med surdegsbröd och säsongens hummus

GRILLMACKA MED OST 115

grillmacka med gräddost och cheddarost från Skottorp, stuvad grönkål, picklade lingon och julsenap. Serveras med säsongens sallad.

(G) UTAN VETE

(G*) GÅR ATT FÅ UTAN VETE

LYXFRUKOST

Två valfria frukosträtter
Valfri varm dryck
Äppelmust /shot

165