

Restaurang Stallet

Vi bygger våra middagar kring det gården producerar och erbjuder – våra egna råvaror och det som är naturligt gott just nu. Allt tillagat med omtanke och kärlek till det som växer och lever här på Farmors Lycka.

FÖRRÄTT - GRÖN SPARRIS

med pocherat ägg, nässelhollandaise,
sparris & körvel crudite, citronvinaigrette

135 KR

HUVUDRÄTT - LAMMRYGG

med ramlökspesto, tomatchutney, lammsky &
brässerad spenat med ramlök

325 KR

DESSERT - RABARBERSORBE

med kompott på rabarber, mandelsmulor,
kardemummacremé & rostat mjölkflarn

115 KR

3-RÄTTERS

565 KR

Restaurang Stallet

Vi bygger våra middagar kring det gården producerar och erbjuder – våra egna råvaror och det som är naturligt gott just nu. Allt tillagat med omtanke och kärlek till det som växer och lever här på Farmors Lycka.

FÖRRÄTT - POCHERAT ÄGG

med grön sparris & ramslökshollandaise

135 KR

Vinförslag: Long Barn Chardonnay

HUVUDRÄTT - GÅRDENS SCHNITZEL

med ramslökssmör, citronsky, potatisstomp & äppelchutney

325 KR

Vinförslag: Catalpa Malbec

DESSERT - CREMÈ CARAMEL

med inkokt rabarber & mandelsmulor

115 KR

Vinförslag: Kressman Grande Reserve Sauternes

3-RÄTTERS

565 KR