

## OBS! Av säkerhetsskäl INGA KONTANTER ENDAST KORTBETALNING

### MATMENYER – FÖR DIG SOM ÄR HUNGRIG

#### Lunchmeny (kl 11-15)

Räkmacka	145:-
en generös klassiker med ägg och hemslagen majonnäs	
Varmrökt lax färskrökt här på gården	139:-
färskpotatis och dillsås	
Viltmarinerad tjälknöl	134:-
ett mörkt nötkött serverad med färskpotatis och dragonsås	
BBQ-glaserad Kycklingfilé	129:-
med pastasallad	
Laxpaj	124:-
helt hemlagat från fina råvaror	
Ädelost-&broccolipaj (veg)	119:-
helt hemlagat från fina råvaror	

#### Eftermiddagsmeny (kl 15-17)

Räkmacka	145:-
en generös klassiker med ägg och hemslagen majonnäs	
Varmrökt lax färskrökt här på gården	139:-
färskpotatis och dillsås	
Viltmarinerad tjälknöl	134:-
ett mörkt nötkött serverad med färskpotatis och dragonsås	
Veganmedaljonger (veg)	134:-
mangosås, persilja&spenatdressad sallad med färskpotatis m.m.	
Stekt Halloumi (veg)	129:-
basilikadressad grönsallad med bl.a. saltorkad tomat och färskpotatis	
BBQ-glaserad Kycklingfilé	129:-
med pastasallad	

---

Lunchrätternas fina smaker skapas i det förberedande arbetet.

Stekt halloumi och veganmedaljonger behöver extra omsorg i serveringsögonblicket för att bli riktigt bra.

Vi klarar att servera dessa även före kl.12.30.

## Glassefterrätter

Ljummen färskbakad bärpaj med Café Utsiktens hemlagade vaniljglass eller kanske en härlig svalkande glass-skål.....Yummy!

## Fikameny

Klassikerna toscakaka, morotskaka och några till – samt Café Utsiktens färskbakade kanelnäckor. Det sistnämnda så länge det som har bakats samma morgon räcker.

## Dryck

Mjök (glas)	15:-
Mineralvatten/läsk 33 cl	20:-
Läsk 50 cl	30:-
Kaffe	28:-
Te / Hett vatten	28:-
Glas hallonsaft <b>ekologisk</b>	28:-
Pripps Blå lättöl	28:-
Starköl 33 cl	45:-
Starköl 50 cl	50:-
Vin 25 cl	55:-
Vin 37,5 cl	85:-

**OBS! Av säkerhetsskäl INGA KONTANTER  
ENDAST KORTBETALNING**

## Allt från eget kök

Vi röker laxen här på gården.  
Tjälknölen ugnsbakas till perfektion här i vårt eget kök.  
Hemligheten bakom det saftiga och goda är exakt kontroll över tid och temperatur i alla moment.

## Räkorna

Vi serverar endast skandinaviska maskinskalade räkor.  
Här serverar inte räkor som har flugits långa sträckor för att skalas av flinka fingrar i låglöneländer.

## Barnmeny?

Vi har försökt allt och vi har gett upp. Barn är individer med individuella behov. Det finns ingen barnmeny som både tillfredsställer en 3-årig flicka och en 12-årig pojke (som äter som en skogshuggare). Om barnet är litet i maten, kan föräldrarna dela med sig och unna sig en efterrätt. Två barn kan dela på en vuxenrätt. Du känner dina barn. Försök lösa frågan på ditt sätt, med den meny som finns här.

## Allergier och speciella behov

---

**Diabetiker:** Sockerfritt kaffebröd erbjuds vid förfrågan

**Gluten:** Det finns glutenfritt matbröd, fika och glass  
Höggänsliga glutenallergiker informeras om att det glutenfria inte är bakat i glutenfri miljö

**Nötter:** Inga nötter i mat eller bakverk. Mandel i tosca.

## Gårdens bakverk och efterrätter

Många återkommer för Café Utsiktens hembakade kakor och bullar. De klassiska efterrättspajerna serveras med hemlagad färsk gräddglass.

## Café Utsiktens hemlagade färska gräddglass

Café Utsiktens glass serveras när den är som bäst, d.v.s. alldeles färsk eftersom den i praktiken tillverkas medan du väntar.

Glassen serveras vid en temperatur som bidrar till en fyllig smak och härlig konsistens.

Ingredienserna är grädde, mjölk, ägg, honung och socker. Smaken är äkta Bourbonvanilj från Madagaskar.

Det är en unik färsklagad äkta gräddglass – fri från färgämnen, stabiliseringsmedel och konsistensgivare.

**Laktos:** Ingen mjölk eller margarin i matbrödet.  
Kaffebröd erbjuds vid förfrågan

**Övriga allergener:** Eftersom vi lagar och bakar allt från grunden så är det bara att fråga så kan vi ge besked.