

HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN



FÖRRÄTTER

DAGENS SOPPA (vego)

SEK 55.00

färsk, nyttig och god soppa med mycket Juvengård-kärlek i

JUVENGÅRD-TALLRIK

SEK 125.00

fina, ljumma rostbiff-skivor med husets remouladsås, kapris och picklade rödlök

Till alla våra huvud-rätter serveras en skål färsk sallad
samt hembakat bröd & smör till!

Juvengård-vatten samt en kopp kaffe/té efter maten ingår!

JUVENGÅRDS KLASSIKER

JUVENGÅRD-TALLRIK Måketorps styckeri

SEK 210.00

fina, ljumma rostbiff-skivor med husets remouladsås, kapris, picklade rödlök och stekt potatis till

SAFFRANSDOFTANDE FISK-SOPPA MSC

SEK 205.00

Klassisk fisksoppa med lax, räkor, torsk och grönsaks-julienne serveras med husets vitlök-bröd och aioli till

PASTA-TALLRIK Måketorps styckeri

SEK 160.00

Linguine av svensk durumvete med husets sås **bolognese** eller dagens **pesto** & parmesanost till

HUVUDRÄTTER - KÖTT

Husmansfavorit „KÖTTFÄRS-LIMPA med LINGONSÅS“ SEK 215.00

Köttfärs-limpa av Måketorps nötfärs med lingon-sås, trädgårdsgrönsaker och stekt potatis till

RYGGBIFF (Måketorp styckeri) SEK 295.00

med **peppar-sås** eller **ört-smör**, säsongens grönsaker och stekt potatis till

HUVUDRÄTTER - VEGO & VEGANSK

VÅR-SOPPA MED VILDA ÖRTER SEK 105.00

färskt, nyttigt och gott - med vilda örter (bla nässlor och kirskål)

TRÄDGÅRDS-TALLRIK SEK 160.00

Säsongens **sallader** serveras med Juvengårds örtdressing

-ost

kan fås med en bit stekt eldost från Höjdens mejeri till

SEK 205.00

+ost

CITRON-RISOTTO (vego) SEK 180.00

Ris på italienskt sätt med färska citroner, lök, parmesan och trädgårds-grönsaker till

BARNMENY SEK 65.00

Barn upp till 12 år får **välja fritt** bland våra rätter

vad de önskar få

EFTERRÄTT

DAGENS EFTERRÄTT

SEK 49.00

Något sött och gott måste det ju bli
Fråga personalen efter dagens utbud!

HEMBAKADE KAKOR & BAKVERK ENLIGT DAGENS UTBUDE

Ni får gärna kika på buffén eller i tårtskåpet!
Oftast hittar ni där våra favoriter den ljuvliga nöt-kakan med valnötter
eller den saftiga chokladkakan (bakat utan mjöl) som är ännu bättre med lite
vispgrädde till :-)

**Har du allergier eller andra funderingar är du välkommen
att prata med oss!**

**Vi reserverar oss mot menyändringar
eftersom vi använder så mycket som möjligt
färska råvaror i säsong och efter tillgång hos våra lokala
leverantörer!**

Först till kvarn är det som gäller :-)

Vår filosofi

Ett brinnande intresse för såväl gamla som nya tillagnings-metoder står bakom vårt arbete i köket och en hållbar livsstil på hela gården är målet! Vi lagar allting från grunden (även buljong, fonder, alla såser och bakverk) och vi hanterar råvarorna med stor varsamhet.

Vi förädlar endast lokalt svenskt kött från bla **Måketorp styckeri** i Fagerhult, korvar och chark från **Stens chark** i Åseda eller från **Småland skafferiet!** Vår eldost kommer från våra vänner Yvette och Mario

från **Höjdens mejeri** i Farshult.

För våra hembakade härligheter använder vi endast redigt svenskt smör, mjölk och grädde.

Gäller det vegansk alternativ försöker vi i första hand använda oss av lokala råvaror och svenska (havre-)produkter.

Vårt bröd och bakverk blir bakat per hand av Jeannette med ekologisk mjöl från **Warbro kvarn** eller **Saltå kvarn** i Järna.

Våra potatis växer på Kronogården hos **Axelssons i Åby**

och kaffet blir rostat hos **Smålands kafferosteriet** i Åseda.

En del av glassen tillverkar Elke från **Koalyckans glass** i Alstermo, vissa sorter gör dock Jeannette själva.

Också den största delen av vårt dryck-utbud är av svensk ursprung.

Och visst fungerar samarbetet med våra två lokala matbutiker i Åseda jättebra, ett stort tack till teamet från **Louise på Coop konsum**

och från **Karita på Ica Nära!**

Underbart att du hittade till oss!

Vi önskar smaklig måltid och hoppas du njuter av tiden på Juvengård!

Tack att ni hjälper till att alla gäster får känna sig välkomna, trygga och bra omhändertagna här på vår lilla Juvengård!

Va rädda om er och håll er friska!

Familj Schwyter
www.juvengard.com