



HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN PÅ JUVENGÅRD

FÖRRÄTTER

TOMAT-SOPPA (vego)

med basilika och citron-jogurt; somriga smaker, gott och färskt

SEK 55.00

JUVENGÅRD-KLASSIKER

ljumma rostbiff-skivor med hemgjord sås remoulad

SEK 125.00

HUVUDRÄTTER

Alla våra rätter serveras med en skål färsk sallad & hembakat bröd & smör till kaffe/té efter maten ingår

TOMAT-SOPPA (vego)

med basilika och citron-jogurt; somriga smaker, gott och färskt

SEK 105.00

JUVENGÅRD-FISK-SOPPA MSC

Safransdoftande fisksoppa med lax, räkor, torsk och grönsaker, serveras med husets vitlök-bröd och aioli till

SEK 195.00

TRÄDGÅRDS-TALLRIK (vego)

Färska säsong-sallader med Juvengårds örtdressing till plus Höjdens eldost till

SEK 155.00

SEK 205.00

JUVENGÅRDS VEGO-BIFFAR

biffar av svenska gråärter serveras med tomatsås, raita-yogurt och säsongens grönsaker

SEK 175.00

PASTA-TALLRIK

enkelt och gott, svensk pasta med sås bolognese eller dagens pesto

SEK 150.00

Husmansfavorit „KÖTTFÄRS-LIMPA med LINGONSÅS“

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

SEK 205.00

JUVENGÅRD-KLASSIKER

ljumma rostbiff-skivor med hemgjord sås remoulad och picklad rödlök till serveras med stekt potatis ELLER säsongens sallader till

SEK 195.00

RYGGBIFF (Måketorp styckeri)

med café de paris smörsås, trädgårds-grönsaker och stekt potatis till

SEK 285.00



HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN PÅ JUVENGÅRD

BARNMENY (upp till 12 år)

Barnen får välja fritt bl våra rätter och sätta ihop deras egen liten meny **SEK 65.00**

EFTERRÄTTER

JUVENGÅRDS PANNA COTTA

Något sött och gott efter dagens utval **SEK 49.00**

KOALYCKANS GLASS

lokal glass från Alstermo, pappbägare à 75 g,
fråga efter de aktuella sorterna **SEK 35.00**

HEMBAKADE KAKOR OCH HÄRLIGHETER ENLIGT DAGENS UTVAL!

kika gärna på buffén eller i tårtskåpet!

Oftast hittar ni där våra favoriter

den ljuvliga sötmandel-hasselnöts-kakan 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!

Tveka inte fråga efter vegansk alternativ med!

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 :-)



HJÄRTLIGT VÄLKOMMEN PÅ JUVENGÅRD

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.

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!

Familj Schwyter

Tack att ni hjälper till att alla gäster får känna sig trygga här på Juvengård!

Va rädda om er och håll er friska!