



# HAPPY LUNCH

APRIL

## SHARING PÅ SÄSONGENS RÅVAROR

**UGNSBAKAD RICOTTA MED TIMJAN & HONUNG FRÅN GÖRVÄLNS SLOTT**  
*Oven-baked ricotta with thyme & honey from Gorvalns Slott*

**POTATIS- & ZUCCHINISOPPA MED CITRONOLJA**  
*Potato & zucchini soup with lemon oil*

**NYBAKAT BRÖD**  
*Freshly baked bread*

---

## VARMRÄTT / MAIN COURSE

### PÄRLHÖNA

Ramslöksvelouté, majrova & potatispuré  
*Guinea fowl with wild garlic velouté, turnip & mashed potatoes*

### RÖDING "ALMONDINE"

Brynt smör, citron, kapris, mandel & gröna bönor  
*Char "almondine", browned butter, lemon, capers, almonds & green beans*

### FARINATA

Getfärskost från Sörbro gård, grön sparris, spenat & pinjenötter  
*Farinata with fresh goat cheese from Sörbro Farm, green asparagus, spinach & pine nuts*

### KALVSTEK

Caponata, torkade oliver, cocobönor & krasse  
*Roast veal, caponata, dried olives, coco beans & cress*

---

## EFTER MATEN / AFTER LUNCH

**VI BJUDER PÅ KAFFE/TE OCH HUFVUDSTA GÅRDS CHOKLADBOLL**

*Complimentary coffee / tea and something sweet*

*Med reservation för ändringar.*