



Kötträtterna som serveras i Magasinet är från våra egna djur på Missjö gård. Gården drivs helt i ekologisk produktion. Djuren är uppfödda på naturbetesmarker på många olika öar i Sankt Anna. Vinterfodret är taget från små åkrar på Norra Finnö. Resultatet blir en omsorg och vård av kulturlandskapet i Sankt Anna skärgård och unik mat på tallriken. Våra betesdjur är nöt av raserna Dexter och Highland Cattle. Fåren är renrasiga gotlandsfår. Alla raser har en relativt långsam tillväxt och är små. Sammantaget skapar detta de bästa förutsättningar för kött av högsta kvalitet.

Meny

Förrätt

Rökt lamm och ärtpesto med västerbottenost och parmesan samt syltad lök och ärtskott. Serveras tillsammans med vårt hembakade tunna knäckebröd

165 :-

Huvudrätter

Magasinet's krämiga potatissallad med rökt fårfiol, lammsalami och grönsallad

195 :-

Lammfärsspett med rostad persiljeslungad potatis, ugnsbakade tomater och paprika, oliver samt örtröra

285 :-

Burgare av Highland Cattle. Serveras i vårt bakade hamburgerbröd med rostad persiljeslungad potatis, tryffelmajonäs, tomat, stekt och picklad lök samt cheddarost

265 :-

Krämig fiskgryta med torsk, grönsaker, vitt vin och grädde. Toppad med aioli och räkor. Serveras med vårt hembakade bröd och smör

225 :-

forts.

Meny

För barnen

Härstekta pannkakor med sylt och grädde
85:-

Derreseter

Chokladkladdkaka med bärsås, färsk frukt och vispad grädde
110 :-

Äppelsmulpaj med Sänkdalens vaniljglass eller vispad grädde
95 :-

För allergier eller önskan om vegetariska alternativ, kontakta köket.