

# Vår praktfulle lunsjmeny...

August - september 2023

## «BONDE-BURGER»

Det er tid for en saftig burger. Med Loftets hjemmebakke hamburgerbrød, remulade og garnityr. For burger er ikke ensbetydende med usunn mat. Her lager vi nemlig maten sjæl...

Serveres med eller uten våre ovnsbakte poteter.

*Allergener: Laktose, (brød og remulade) gluten (brød) egg (majones)*

**Kr.269,- Med poteter; 289,-**

**Anbefalt drikke til måltidet; Alkoholritt; «Kråkesølv»** Norsk, alkoholfri pilsnertype.

**Alkoholritt; «Gringo»** (Alkoholfri Norsk maisøl.) **«Radler»** med mandarin og sitrongress, eller lime og mango. **Mineralvann** ; Sukkerfritt mineralvann som **Coca Cola uten**.

**Sukkerholdige; Cola Cola «Gullstrupe»**(Cider uten alkohol.) **Alkoholholdige drikker; Aas øl, Sagene øl. Le Bel Olivè** (Merlot), **Campet Ste Marie** (Pinot Noir)

*Vi har til enhver tid stort utvalg kvalitetsviner, spør oss om beholdning og hva vi anbefaler.*

*Allergener; Alle våre viner kan inneholde svovel og sulfitt.*

## «SJØBRIS»

Loftets herlige Scampisalat, med frisk smak av sjø og bris. Serveres med nykokt pasta, med en forfriskende smak av østen..

*Allergener; Skalldyr (scampi) egg, (pasta) gluten (Pasta, samt hvete, rug, i brød) soya, sesamfrø.*

**Kr: 249,-**

**Anbefalt drikke til måltidet; Alkoholritt; «Gringo»** (Alkoholfri Norsk maisøl.) **«Radler»** med mandarin og sitrongress, eller lime og mango. **Mineralvann.** Sukkerfritt mineralvann som **«Telemark»** med eller uten kullsyre, gjerne med sitronsmak. Sukkerholdige;

**«Gullstrupe»** (Cider uten alkohol.) **Alkoholholdige drikker; Theresa Rizzi** (Prosecco ) 0,75 fl eller småflaske, 20 cl. **Octerra** , (Chardonnay hvitvin, Frankrike), **La Croisade Cinsault Rosé**, (Fransk Rosèvin) , **Aas Pilsner**, **Sagene øl.** Vi har til enhver tid stort utvalg kvalitetsviner, spør oss om beholdning og hva vi anbefaler.

*Allergener; Alle våre viner kan inneholde svovel og sulfitt.*

*Se neste side for flere fristelser.....*

© Loftet Gardsbutikk AS

## *Vår praktfulle lunsjmeny...*

### «PIP»

Loftets deilige, marinerte kyllingbryst. Serveres med sesongens salater, kremet urtedressing, fetaost og kokkens røde pesto. Kommer med Loftets brød.

*Allergener; Gluten (brød), laktose (ost og dressing) egg, (dressing)*

**Kr.: 249,-**

**Anbefalt drikke til måltidet; Alkoholritt;** «Kråkesølv» (Alkoholfri Norsk pilsner.) «Radler» med mandarin og sitrongress. Mineralvann. Sukkerfritt mineralvann som «Telemark» med eller uten kullsyre, gjerne med sitronsmak. Sukkerholdige; «Gullstrupe» (Cider uten alkohol.) **Alkoholholdige drikker; Octerra** ( Chardonnay, Frankrike), **La Croisade Cinsault Rosé**, (Fransk Rosèvin) , **Sagene øl**. Vi har til enhver tid stort utvalg kvalitetsviner, spør oss om beholdning og hva vi anbefaler.

*Allergener; Alle våre viner kan inneholde svovel og sulfitt.*

### SNEGLEFART

Glohete, franske håndrenset snegler, i deilig norsk meierismør, med urter fra bakgården og spansk hvitløk.

*Allergener; Bløtdyr (snegler), gluten (brød) laktose (hvitløkssmøret)*

**Anbefalt drikke til måltidet; Alkoholritt;** «Kråkesølv» (Alkoholfri Norsk pilsner.) «Radler» med mandarin og sitrongress. **Mineralvann**. Sukkerfritt mineralvann som «Telemark» med eller uten kullsyre, gjerne med sitronsmak. Sukkerholdige; «Gullstrupe» (Cider uten alkohol.) **Alkoholholdige drikker; Theresa Rizzi** (Prosecco ) 0,75 fl eller småflaske, 20 cl. **Octerra** (Chardonnay hvitvin, Frankrike), Vi har til enhver tid stort utvalg kvalitetsviner, spør oss om beholdning og hva vi anbefaler.

**209,-**

*Se neste side for flere fristelser.....*

© Loftet Gardsbutikk AS

## *Vår praktfulle lunsjmeny...*

### «SMAKFULL»

Grønn, næringsrik suppe, kokt på gårdens egne kraftfulle kjøttbein, sesongens grønnsaker, med små stykker kjøtt av gårdens grasfôra kvigekjøtt, samt Lykkegriser.

*Allergener; Gluten ( brød)*

**Kr: 209,-**

**Anbefalt drikke til måltidet; Alkoholritt; «Kråkesølv»**( Alkoholfri Norsk pilsner.) **«Gringo»** Alkoholfri Norsk øl med smak av ingefær og lime. **Mineralvann.** Cola uten, Sukkerfritt mineralvann som «Telemark» med eller uten kullsyre, gjerne med sitronsmak. Sukkerholdige; **«Gullstrupe»**( Cider uten alkohol.) Coca Cola, **Alkoholholdige drikker Le Bel Olivè;** (Merlot) **Pinot Noir,**(Rødvin) **Octerra** (Chardonnay, Frankrike) Rosèvin; **La Croisade Cinsault Rosé,** Frankrike. **Aas (øl) Sagene (øl) m.fl.** Vi har til enhver tid stort utvalg kvalitetsdrikker, spør oss om beholdning og hva vi anbefaler. Allergener; Alle våre viner kan inneholde svovel og sulfitt.

### GRØNN GLEDE (VEGETAR)

Vegetarsalat, fylt med sesongens friske grønnsaker og salater. Her tar vi det som er tilgjengelig i området etter sesong, så denne kan variere fra tid og annen. Serveres med Loftets hjemmebakke brød, meierismør og kjøkkenets hjemmelaget dressing. (Gi oss gjerne beskjed ved bestilling om du ikke vil ha smør med, så slipper vi å kaste det.)

*Allergener; Gluten (brød), Laktose (smør, dressing)*

**Kr: 259,-**

**Anbefalt drikke til måltidet; Alkoholritt; «Kråkesølv»**( Alkoholfri Norsk pilsner.) **«Gringo»** Alkoholfri Norsk øl med smak av ingefær og lime. **Mineralvann.** Sukkerfritt mineralvann som «Telemark» med eller uten kullsyre, gjerne med sitronsmak. Sukkerholdige; **«Gullstrupe»**( Cider uten alkohol.) **Alkoholholdige drikker Le Bel Olivè;** (Merlot) **Pinot Noir,**(Rødvin) **Octerra** (Chardonnay, Frankrike) Rosèvin; **La Croisade Cinsault Rosé,** Frankrike. **Aas (øl) Sagene (øl) m.fl.** Vi har til enhver tid stort utvalg kvalitetsdrikker, spør oss om beholdning og hva vi anbefaler. Allergener; Alle våre viner kan inneholde svovel og sulfitt.

*Se neste side for flere fristelser.....* © Loftet Gardsbutikk AS

# *Vår praktfulle lunsjmeny...*

## **DAGENS SMØRBRØD**

Når kjøkkenet har kapasitet til det, lager vi også deilige smørbrød. Det er med Loftets hjemmebakke brød, salat og litt andre grønnsaker. Hva vi har inne varierer litt, men spør betjeningen om dagens smørbrød og hva vi kan tilby. Pris variere etter type.

**DAGENS GODBIT; Se på tavla om dagens Godbit.**

**SE EGEN BARNEMENY OM LITT...**

*Se neste side for flere fristelser.....*

# Vår praktfulle barnelunjsmeny...

**NB. BARNEMENY SERVERES KUN TIL BARN TOM 12 ÅR.**

## «SHAKE IT !»

Loftets hjemmebakke brød, med norsk ost og deilig norsk skinke, presset sammen til Eidsvolls kanskje beste toast...? Serveres med enkel salat, agurk, tomat og selvfølgelig ketchup! (Gi oss gjerne beskjed om dere ikke vil ha salat, tomat og/eller agurk. (Vi er nemlig aktive mot matsvinn.)

**99,-**

## «SMÅVINGER»

Lubne, smakfulle, norske kyllingklubber. Serveres med litt ovnsbakte poteter og en enkel salat. Ketchup hører selvfølgelig med. Gi beskjed ved kassa om det er noe dere ikke vil ha med. Vi liker nemlig ikke matsvinn... 😊

**99,-**

Vi vil at barna skal trives hos oss, spise god og ren mat, og få i seg mat de kan vokse seg store og sterke på. Vi kan tilby retter av voksenmenyen, kanskje uten visse ingredienser, men mer av det de liker? Sjekk også ut lørdagsekstra til barna.

### **Litt info;**

*Vi har valgt å IKKE sette opp prisene, selv om våre utgifter til strøm har 3 doblet seg, samt råvarepris/kostnadspris på egne råvarer har over doblet seg. Vi VIL dere skal spise SUNN mat, og ikke halvfabrikata. Men for å klare oss, har vi sett oss nødt til å ta oss betalt for det vi har sett som «service.» Vi håper på forståelse for avgjørelsen vi har blitt tvunget til å ta.*

**EKSTRA BRØD MED SMØR; 40,-**

**EKSTRA BRØD; 30,-**

**EKSTRA SMØR; 10,-**

**EKSTRA SAUS; 30,-**

**EKSTRA DRESSING; 20,-**

**EKSTRA TALLERKEN/BESTIKK; 20,- pr. sett**

*Vi ønsker dere hjertelig velkommen og håper dere finner noe dere liker.*

# *Vår praktfulle lunsjmeny...*

## **KJØTT FRA GÅRDEN.**

*Hos oss går alle dyr fritt sammen i flokk. Det gir rolige, glade og friske dyr. De får førsteklases gress, høstet på egen mark, og får ørlite kraftfôr. Dette for at skal spise opp vitaminer, slik at de ikke mangle noen næringsstoffer. Kalvene dier moren helt frem til avvenning når de er ca 6-7 mnd. Da vil moren naturlig begynne å avvise dem. På sommeren går alle dyrene på beiter eller utmark i skogen. Her beiter de ned ugress og uønsket overvekst, som bidrar til bevaring av utdøende, sjeldne vekster som ugraset fortrenger. Oksekalvene selges videre som fôringsdyr, kvigekalvene beholder vi selv, hvor flesteparten går til «rekruttering», samt gir dere tilgang til førsteklases kjøtt å kjøpe med hjem, eller som en av våre lunsjretter. Grasfôret kvigekjøtt er noe av det reneste og mest bærekraftige kjøtt i Norge, bestående av en mengde heldige næringsstoffer for oss mennesker. Kjøttet er sjeldent å finne ute i butikkene, da restauranter, hoteller og oppkjøpere sikrer seg dette aller først.*

*Lykkegrisene våre lever også fritt, nedgravd i digre hauger med halm, ute når de kan, inne når de trenger det. De blir fôret med matrester fra kjøkkenet, bestående av skrell fra rotfrukter, salater, brødvarer og kun rene varer, De får også ørlite kraftfôr, slik at de ikke lider av mangler som gir de sykdommer. Kjøttet fra Lykkegriser smaker rent, ikke gris.*

## **DRIFT PÅ GÅRDEN**

*På gården dyrker vi ulike vekster som hvete, bygg, rug, havre, rughvete, åkerbønner, samt gress til dyrene. Vi driver vekselbruk, dvs vi bytter om på ulike kornvekster hvert år, for å spare på jorden, unngå sykdommer, og heller la vekstene gjøre jordforbedring.*

*Vi har ca 1000 mål vi dyrker her på gården, med eid og leid. I tillegg driver vi leiekjøring på ca 2000 mål + for andre. Også driver vi Loftet Gardsbutikk, som er et eget firma på gården. Her bruker vi da kjøtt fra egen gård, nabogårdenes, norske og rene. I tillegg dyrker vi noen grønnsaker, samt blomster og urter selv, kun til eget bruk i kafeen.*

*Tanken bak Loftet Gardsbutikk er å vise dere hva en gård egentlig driver med, hvordan vi forvalter jorda, bruker av egne ressurser, at norsk landbruk produserer mat med minst antibiotikabruk i hele verden, samt at vi mener rent kjøtt fra lykkelige dyr er mer bærekraftig enn importert og prosessert mat...*

*Vi ønsker dere hjertelig velkommen tel gards!*