

K V Ä L L S M E N Y

Förrätter

Löjrom från Vänern

Mandelpotatispuré, picklad steklök, torkad potatis, brynt smör
195:-

Kantarelltoast

Smörstekt levainbröd, lättstuvade kantareller, ädelost
135:-

Carpaccio på hjort från ägorna

Jordärtskockskräms, gruyère, rostade hasselnötter, smörgåskrasse
165:-

Gårdens saltbakade betor

Granskottsemulsion, Wrångebäckssost från Almnäs bruk,
granatäppelkärnor, kavringskrutong, fänkålsdill
135:-

Varmrätter

Svamprisotto

Kantareller, knippmorot, parmesan
235:-

Svensk fjällröding

Friterad mandelpotatis, skummad musselbuljong, dillaioli,
syrade rödlöksringar
295:-

Lammytterfilé

Zucchiniapuré, black garlic emulsion, smörbakad kålrabbi,
rödvinsås, jordärtskockschips
295:-

Knäredskycklingfilé

Pumpakräm, friterade jordärtskockor, citronslungad broccoli,
smörad kycklingbuljong
275:-

Med reservation för ändringar
Vid matallergi, prata med personalen

s i g g e s t a
g å r d

VÄRMDÖ

K V Ä L L S M E N Y

Till barnen

Köttbullar

Gräddsås, rårörda lingon, potatispuré

85:-

Pannkakor

Hemkockt sylt, vispad grädde

75:-

Svamprisotto

Kantareller, knippmorot, parmesan

125:-

Lammytterfilé *alt* knäredskycklingfilé

Pommes frites, bearnaisesås

155:-

Desserter

Fattig riddare på hembakad brioche

Jordgubbsglass, karamell, jordgubbskompott

115:-

Crème brûlée på brynt smör

Blåbär- och citronkompott, kardemummakex

95:-

Granskottsglass

Enbärssirap, lingonmaräng, rostat bovete

115:-

Chokladtryffel

Fråga efter kvällens smaker

30:-

Med reservation för ändringar
Vid matallergi, prata med personalen

s i g g e s t a
g å r d

VÄRMDÖ