

K V Ä L L S M E N Y

Förrätter

- Löjrom från Vätern
Mandelpotatispuré, picklad steklök, torkad potatis, brynt smör
195:-
- Kantarelltoast
Smörstekt levainbröd, lättstuvade kantareller, ädelost
135:-
- Carpaccio på hjort från ägorna
Jordärtskockskräm, gruyère, rostade hasselnötter, smörgåskrasse
165:-
- Gårdens saltbakade betor
Granskottsemulsion, Wrångebäckssost från Almnäs bruk,
granatäppelkärnor, kavringkrutong, fänkålsdill
135:-

Varmrätter

- Svamprisotto
Kantareller, knipmorot, parmesan
235:-
- Sotad gravad regnbågslax
Rökt smetana, picklad blomkål, gurksallad, senapsfrön, färskpotatis
295:-
- Grillad entrecôte
Kolgrillad majonnäs, grillade grönsaker, rödvinsås,
friterad mandelpotatis
325:-
- Lammytterfilé
Zucchiniapuré, black garlic emulsion, smörbakad kålrabbi,
jordärtskockschips
295:-
- Knäredskycklingfilé
Pumpakräm, friterade jordärtskockor, citronslungad broccoli,
smörad kycklingbuljong
275:-

Med reservation för ändringar
Vid matallergi, prata med personalen

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:-

Havtornssorbet

Chokladmousse, marconamandel, rostad vit choklad

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