

VÅRMENY

3-rättersmeny 535 kr

Nässelsoppa / Enbärskryddat viltkött / Fläderpannacotta med hallonsås & mandelbiskvi
VINPAKET, tre glas vin enligt vår rekommendation 365 kr

FÖRRÄTTER

145kr / st

Gubbröra på hembakt brioche (MP,G)

rökt smör (MP) – dill – picklad rödlök – pepparrot
Old man's mix on homemade brioche (MP, G) – smoked butter (MP) – pickled red onion - horseradish
Dryckestips: Subbe Bryggeri Pilsner

Nässelsoppa (MP)

ekologiska ägg (Ä) – purjolök
Nettle soup (MP) – organic eggs (E) – leek
Vintips: Riesling, 2022, Alsace, Frankrike

Grillad vilttartar

gemsallad – granskottsmayo (Ä) – krutonger (G) –
picklad silverlök
BBQ version tartare – gem lettuce – mayo with spruce shoot (E) – croutons (G) – pickled silver onion
Vintips: Le Botaniste Fig 3, Montpellier, Frankrike

BARN

4-12 år 120kr

Val av varmrätt *eller*

Köttbullar – gräddsås – potatis – rårörda lingon (Ä,
MP)
*Choice from menu or meatballs – creamy gravy – potatoes –
lingonberries (E, MP)*

SÖTT

vaniljglass från SIA – bärkompott – hembakade
marängar (MP, Ä)
*Vanilla ice cream from SIA – berry compote – homemade
meringues (E, MP)*
65kr

VARMRÄTTER

295kr/st

Åkullas lättroökta röding

pepparrotshollandaise (MP, Ä) – dragonpicklad rabarber –
hash brown (MP,Ä)
*Åkullas lightly smoked char – horseradish hollandaise (MP,Ä)- tarragon
pickled rhubarb – hash brown (MP,E)*
Vintips: Pinot Gris Alsace, Frankrike

Ugnsbakade betor

pepparrotshollandaise (MP) – hasselnötter (N) – hash brown
(MP, Ä) – picklad rödlöksallad
*Baked beets – horseradish hollandaise (MP, E) – hash brown (MP,E) –
pickled red onion salad*
Vintips: Le Botaniste Fig 1, Montpellier, Frankrike

Enbärskryddat viltkött

Hash brown (MP,Ä) – ramslöksm Mayo (Ä) – grillad morot –
salladslök – rosmarinsky
*Juniper spiced version – hash brown (MP,E) – mayo with wild garlic (E)-
BBQ carrot – spring onions – gravy with rosemary flavor*
Vintips: Barbera d'Asti, DOCG, Piemonte, Italien

SÖTT

125 kr / st

Fläderpannacotta

hallonsås – mandelbiskvier (MP, N)
*Creamy pannacotta with taste of elderflower – raspberry sauce – almond bisquit
(MP, N)*

Brownie

rosmaringrädde – kolasås – rostade hasselnötter (MP, Ä, N)
*Brownie – whipped cream with taste of rosemary – roasted hazelnuts – caramel
sauce (MP, E, N)*

Vaniljglass från SIA

bärkompott – hembakade marängar (Ä, MP)
Vanilla ice cream from SIA – berry compote – homemade meringues (E, MP)
115kr
Vintips: Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

Allergi? Vänligen meddela personalen om det är något du
bör känna till.

Innehåller: G=Gluten, MP=Mjölprotein,
N=Nötter, Ä=Ägg, B= Balgväxt