

MORSDAGMENY

Söndag 26 maj

KL. 12 alt. 14.30

Förrätt

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

Varmrätt

Enbärskryddat viltkött

Hash brown (MP,Ä)– ramslöksmayo (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

Dessert

Brownie

rosmaringrädde – kolasås – rostade hasselnötter (MP, Ä, N)

Brownie – whiped cream with taste of rosemary – roasted hazelnuts – caramel sauce (MP, E, N)

Trerättersmeny 445kr / pers

Tvårättersmeny (varmrätt & dessert) 340kr / pers

BARN 4-12år halva priset

Maten är tillagad från grunden med omsorg. Råvarorna är mestadels ekologiska och närproducerade råvaror utefter vår svenska grönsakssäsong.

Menyn kan variera beroende på vilka råvaror köket har tillgång till.

The menu may vary depending on the availability on groceries.

Allergi? Meddela gärna om det är något vi bör känna till.

Rätten innehåller: G=Gluten,
MP=Mjölprotein, Ä=Ägg, N= Nötter,
S=Sesam, B=Baljväxt

