

## KVÄLLSMENY

Kockens val 3-rättersmeny 595 kr  
Rödbetscarpaccio/Kvällens vilt/ Mandelkaka  
VINPAKET (tre glas vin) enligt vår rekommendation 365 kr

### FÖRRÄTT

---

**Rökt Ankbröst från Munka-Ljungby** - 150 kr  
*Pepparrotsmajonnäs(Ä), gulbeta & picklad rabarber*

**Rödbetscarpaccio** – 150 kr  
*Rökt regnbåge, ostkräm (L), svartvinbärsbalsamico, gröna blad & friterad jordärtskocka*

### DESSERT

---

**Mandelkaka** (N,Ä,MP) - 125 kr  
*Kolasås med vårbrodd, fläder och älgörtsgrädde(MP) & färska bär.*

**Björnbärsparfait** (MP) – 125 kr  
*Nougatine, vitchokladganach (L), björnbärscoulies & färska björnbär.*

**Chokladtryffel** (MP) – 45 kr/st

**\*Kött från Tvärskogs vilt**  
**\*\* Lillegårdens kött och chark**

Innehåller: G=Gluten, MP=Mjölprotein, N=Nötter, Ä=Ägg,  
B=Baljväxt L=Laktos  
Vid allergier – prata gärna med vår personal.

### VARMRÄTT

---

**Rödtungafilé** – 345 kr  
Buntlök, cocktailtomat, haricuert, ramlökskräm, frasiga brödsmulor(G) & brynt smör. Serveras med kokt potatis.

**Kvällens vilt \*** – 345 kr  
Sherrysky, primörer, rostad alpost från skottorps & granmajonnäs.  
Serveras med örtrostad potatis.

**Stekt ekologisk temphe** (MP) – 295 kr  
*Palsternackspuré, smörad svamp & rotselleribuljong, rökta betor & enbärsskum (MP).* Serveras med örtrostad potatis.

### BARNMENY 4 - 12 ÅR

---

**Rådjursköttbullar \* \*\*** (MP, Ä) - 95 kr  
*Rostad potatis, gräddsås (MP), rårörda lingon och pressgurka.*

**Rödtungafilé** - 95 kr  
*Brynt smör (MP) & kokt potatis.*

**Våffla**(MP) - 65 kr  
Hallonsylt & vispgrädde(MP)

**Vaniljglass** (MP) - 65 kr  
*Vispad grädde och hallonsylt.*