

# VÅRMENY

## 3-rättersmeny 595 kr

Gravad svensk röding/ Kvällens viltkött /Rabarberkompott

**DRYCKESPAKET**, tre glas vin/öl enligt vår rekommendation 365kr

### FÖRRÄTT

#### Gravad Svensk Röding \*\*

Grillad grön sparris, picklad rabarber, hollandaisekräm (Ä), kavring (G, MP) & färska örter  
150kr

#### Råbiff på Hjortinannlår

Rökt smetana (MP), inlagd lök, frasig potatis, granolja & färska örter  
150kr

### VARMRÄTTER

#### Hemmagjord Gnocchi på Nässlor (G,Ä)

Cocktailtomat, grön sparris, eldad vårlök, vaccaost (L) från Wapnö Gård samt naturens pesto & rostade solrosfrön  
265kr

#### Kvällens Viltkött\*

Primörer, sherryvinägersky, rostad potatis & svart vitlökskräm  
345kr

#### Pocherad Torskrygg MSC

Ramslöksolja, vitvinssås (MP), bakade cocktailtomater, grillad grön sparris & dillslungad potatis  
345 kr

### BARN

4 - 12 år 120kr

Val av varmrätt **eller**

Pannbiff – gräddsås – rostad potatis – rårörda lingon (Ä, MP)

### SÖTT

vaniljglass från SIA – hallonsylt - hembakade maränger (MP, Ä)  
75kr

### SÖTT

125kr / st

#### Havtorns Crème Bruleé (MP, Ä)

#### Rabarberkompott

Fläder och älgörtbavaroise (L, Ä, MP) & mandelflarn (MP, N)

\*Kött från Tvärskogs Vilt

\*\*Svenskodlad fisk

MSC = Hållbart fiske

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

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