

VÅRMENY

3-rättersmeny 595 kr

Gravad svensk röding/ Kvällens viltkött /Rabarberkompott

Tvårättersmiddag 475 kr

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 (MP)
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)

*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