

Trerättersmeny

695 kr

FÖRRÄTTER

Ramslöksgnocchi

toppad med rökta mandlar och smulad Stavfa Zandra
serveras med bakade tomater och ramslöksolja

Sotade & gravade Pilgrimsmusslor

penslat med talg smaksatt med dragon
serveras med brynt grädde och rostad brioche

Carpaccio på nötrulle

med umamiströssel och ramslökskapris
serveras med rostad vitlöksemulsion, friterad kirskål

VARMRÄTTER

Risotto på smörade Gotlandslinser & Grönsaksbrunoise

serveras med rostade jordärtskockor och morötter
toppas med fermenterad gurka,
torkad fetaost & rostat bovete

Smörstekt Regnbågslax

med jalapeño och brynt sojasmör
serveras med vitlöksdoftande blomkålscrème och sotad broccoli
toppas med krispig och picklad färskpotatis och färsk dill

Lamminnanlår & Lammkorv från Graute Gård

med dillslungade ärtor och kirskål, toppas med picklade senapsfrön
serveras med kålterriner och äppelcidarsky

Hängmörad Ryggbiff från Ejmunds gård

med ramslökspesto på rostade solrosfrön
serveras med jordärtskockscrème, rostad jordärtskocka och ponzusky
toppas med råhyvlat silverlök

DESSERTER

Salt karamellglass

med smak av rosmarin och timjan,
saltrostade hasselnötter samt arabicaolja
serveras med pralinékaka och nougatfudge

Rabarberkompott med kardemummaströssel

serveras med inkokta rabarberstänger,
vanilj- och muscovadocrème smaksatt med kardemumma
serveras med rabarbersorbet

TVÅ smakrika ostar

serveras med smakrikes egna marmelader

4 smaker av hallon

- Hallonsorbet med citronverbena, hallonmaräng och grädde
- Hallon Crème Brûlée med pistageglass
- Mörk Chokladterriner med hallonganache
- Laktritskolapaj med rårörda hallon smaksatta med dragon

tillägg för hallondessert 50 kr
med vinpaket 275 kr

meddela om du har några allergier