

Trerättersmeny

695 kr

FÖRRÄTTER

Trädgårdens Tomater

serveras med salt färskostglass
toppas med rökta mandlar och tomatvinaigrette

Sotade & Gravade Pilgrimsmusslor

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

Carpaccio på Nötrulle

med umamiströssel och picklade ramslöksknoppar
serveras med rostad vitlöksemulsion, friterad kirskål

VARMRÄTTER

Risotto på smörade Gotlandslinser & Grönsaksbrunoise

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

Smörstekt Regnbågslax

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

Grillad Piggvarsfilé

med sandefjordssås och curryolja
serveras med krossad potatis och rostade morötter

Hängmörad Ryggbiff från Ejmunds Gård

med rödvinssky monterad med anklever
serveras med potatisfondant och svartrotscrème
toppas med råhyvlad silverlök

DESSERTER

Pralinékaka

med nougatfudge, dulcheymousse,
saltrostade hasselnötter samt arabicaolja
serveras salt karamellglass
med smak av rosmarin och timjan,

Glass på Myskmadra från Trädgården

med stjärnanisinkokta blåbär
serveras med sensommarens bär

Två Smakrika Ostar

serveras med Smakrikes egna marmelader

Fyra Smaker av Hallon

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

Meddela om ni har några allergie