

Trerättersmeny

750 kr

FÖRRÄTTER

Kroppkaka på Fermenterad Mandelpotatis

fyllt med solrosfärskost
smaksatt med kål, spenat och citron
serveras med slungad sommarkål och kojibuljong

Algbakad R egnbåge från Hamra fisk

med fänkål, äpple, picklade ramslösknoppar
samt forellrom
serveras med gurkbuljong och pepparotsolja

Långbakad Mangalitzakarré från Bonde Blom

med sallad, rabarberchutney och picklade senapsfrön
serveras med palsternacksaioli och chips

VARMRÄTTER

Surdegskokta kulturspannmål från Ardre

smaksatta med trädgårdens vilda örter
med bakade betor och puffade linser
serveras med sockerärter och ramslöksolja
toppas med Stafva Zandra

Rimrad Långarygg

med korv på hummer & pilgrimsmussla
serveras med citronsmaksatt Sandefjordssås
och havskräftsolja
serveras med tångslungad färskpotatis

Lamminnanlår från Graute Gård

med rulle på confiterad bog
serveras med karamelliserad lök- & jordärtskockspuré
samt lammsky spräckt med rökt fett

Oxmärgs- & Ramslöksöverbakad Ryggbiff från Ejmunds gård

med variation på potatis
serveras med grillat citron "smör"
bakade tomater samt rödvinssky

DESSERTER

Saffran & Salmbär

saffranskaka på gotländsk gråärt
kardemummasmaksatt färskostcrème,
inkokta salmbär och honungsrostad bovete

Glass på rostat Bovete

med körsbär i rom samt myskmadramousse
serveras med rostad chokladbrioche
och saltrostade hasselnötter

Trädgårdens Hallon

mörk chokladterrin och vispad hallonganache
serveras med gravade pistagenötter
och hallonyoghurtglass

Two Smakrika ostar

serveras med smakrikes egna marmelader

meddela om du har några allergier