

PAKETMENY

FÖRRÄTTER

SÄSONGENS PRIMÖRER & LANTCHIPS

Löjrom, syrad grädde, rödlök & dill.

SOMMARSOPPA AV ROSTADE TOMATER & PAPRIKA

Serveras kyld, tillsammans med syrad gurka, rostat bovete, tomatsalsa & smulad gräddfil.

VARMRÄTTER

BIFF AV VRETA GULÄRT & ROSTADE GRÖNSAKER.

Lättstuvad spetskål, färskpotatis, bladgrönt & lagrad ost från Bryggeriet i Götene.

KRYDDIG FISK- & SKALDJURSSOPPA

Sommargrönsaker, fänkålsrudité, krispiga krutonger & ramslöksmajonnäs.

HELSTEKT RYGGBIFF

Sauterade sommargrönsaker, dragonsmör & rödvinsky, samt krossad färskpotatis toppad med färskhackad lök & riven lagrad ost från Bryggeriet i Götene.

DESSERT

FÄRSKOSTMOUSSE

Havresmulor, färska & picklade jordgubbar.

CHOKLADPASTEJ

Saltkola, rostade hasselnötter.

KVÄLLENS RÄTT

199:-

MÅNDAG

Nattbakat Fläsklägg med ljummen potatis- & rotfruktssallad. Gräslökscreme & picklade senapsfrön.

TISDAG

Pocherad Koljafilé med kokt färskpotatis, brynt smör & pepparrot. Toppas med räkor, gräslök, picklad rödlök & ansjovis.

ONSDAG

Svensk majskyklingfilé toppad med ramslökspesto, serveras med slungad potatis & vårprimörer & kycklingsky.

TORSDAG

Nattbakat Fläsklägg med ljummen potatis- & rotfruktssallad. Gräslökscreme & picklade senapsfrön.

FREDAG

Pocherad Koljafilé med kokt färskpotatis, brynt smör & pepparrot. Toppas med räkor, gräslök, picklad rödlök & ansjovis.

LÖRDAG

Svensk majskyklingfilé toppad med ramslökspesto, serveras med slungad potatis & vårprimörer & kycklingsky.

SÖNDAG

Pocherad Koljafilé med kokt färskpotatis, brynt smör & pepparrot. Toppas med räkor, gräslök, picklad rödlök & ansjovis.

FÖRRÄTTER

SÄSONGENS PRIMÖRER & LANTCHIPS

Löjrom, syrad grädde, rödlök & dill. 189: -

Prosecco Trevisto Brut EKO

"BOOKMAKERS TOAST"

Skivad ryggbiff, rostat bröd, senapscreme, färska tomater, gröna blad & riven pepparrot. 189: -

*Chateau L'Ermitte D'Auzan, Grenache & Syrah
Ship Full of IPA*

SOMMARSOPPA AV ROSTADE TOMATER & PAPRIKA

Serveras kyld, tillsammans med syrad gurka, rostat bovete, tomatsalsa & smulad gräddfil. 159: -

Domaine Durand Menetou-Salon, Sauvignon Blanc

VARMRÄTTER

BIFF AV VRETA GULÄRT & ROSTADE GRÖNSAKER

Lättstuvad spetskål, färskpotatis, bladgrönt & lagrad ost från Bryggeriet i Götene. 289: -

Pasqua Mucchietto Nero D'Avola - Shiraz EKO

KRYDDIG FISK- & SKALDJURSSOPPA

Sommargrönsaker, fänkålsrudité, krispiga krutonger & ramslöksmajonnäs. 349: -

Domaine De Bieville Chablis

HELSTEKT RYGGBIFF

Sauterade sommargrönsaker, dragonsmör & rödvinsky, samt krossad färskpotatis toppad med färskhackad lök & riven lagrad ost från Bryggeriet i Götene. 369: -

Famiglia Pasqua Valpolicella Ripasso Doc EKO

KALKONKEBAB FRÅN ADELSÄSEN

Tunnbröd, säsongens färska grönsaker, marinerad kål, tomatsalsa, gräslöksmajonnäs & picklad lök. 249: -

*Even & Odd Riesling
Melleruds Lager EKO*

DESSERTER

FÄRSKOSTMOUSSE

Havresmulor, färska & picklade jordgubbar. 129: -

Fentimans Ginger Beer

HALLONPANNACOTTA

Hallonspegel, myntamaräng, syltade fläderblommor. 129: -

Soellner Sweet Riesling

CHOKLADPASTEJ

Saltkola, rostade hasselnötter. 129: -

Vallado 10y Tawny Port

CHOKLADCOOKIE MED FLINGSALT

25: -

