

Stora resan

Makrill inlagd i äppelcidervinäger med färskpotatis och frusna pepparrotsskal samt Vänerlöjrom från Hammarö

Ljummen sallad med äggskum, stekta stenmurklor från Viskafors och lökpuré

Tomater från Trollåsen med halstrad pilgrimsmussla och bakad rom samt färsk kummin

Halstrad torsk med vit sparris, rabarber och rostade mandlar

Rimmad fläksida, bakad i 12 timmar med morötter och lingon

Kalvrygg och rökt tunga från Ormebacken serveras med kål och lagrad Grevé samt spritärtor och brynt kålsky

Påverås Blå serveras med kålrot, senap och mjölksyrade valnötter

Nässelpudding med fryst granskottsijos och sötat fänkålsbröd

Sorbet och moln på jordgubbar med lavendelskum och smulor av bondkakor

995-

Vinmeny Noga utvalda drycker serveras glasvis till varje servering

1095-

Sinnenas meny

Makrill inlagd i äppelcidervinäger med färskpotatis och frusna pepparrotsskal samt Vänerlöjrom från Hammarö

Tomater från Trollåsen med halstrad pilgrimsmussla och bakad rom samt färsk kummin

Halstrad torsk med vit sparris, rabarber och rostade mandlar

Kalvrygg och rökt tunga från Ormebacken serveras med kål och lagrad Grevé samt spritärtor och brynt kålsky

Påverås Blå serveras med kålrot, senap och mjölksyrade valnötter

Sorbet och moln på jordgubbar med lavendelskum och smulor av bondkakor

795-

Vinmeny Noga utvalda drycker serveras glasvis till varje servering

775-

Meny Kock & Vin

Makrill inlagd i äppelcidervinäger med färskpotatis och frusna pepparrotsskal samt Vänerløjrom från Hammarö

Halstrad torsk med vit sparris, rabarber och rostade mandlar

Kalvrygg och rökt tunga från Ormebacken serveras med kål och lagrad Grevé samt spritärtor och brynt kålsky

Sorbet och moln på jordgubbar med lavendelskum och smulor av bondkakor

595-

Vinmenyer Noga utvalda drycker serveras ett glas till varje servering

525-

Förrätter

Makrill inlagd i äppelcidervinäger med färskpotatis och frusna pepparrotsskal samt Vänerløjrom från Hammarö
210-

Tomater från Trollåsen med halstrad pilgrimsmussla och bakad rom samt färsk kummin
215-

Rimrad fläksida, bakad över natten med morötter och lingon
205-

Varmrätter

Halstrad torsk med vit sparris, rabarber och rostade mandlar
260-

Kalvrygg och rökt tunga från Ormebacken serveras med kål och lagrad Grevé samt spritärtor och brynt kålsky
265-

Ljummen sallad med äggskum och kummin, stekt ostronskivling och lökpuré
205-

Desserter

Påverås Blå serveras med kålrot, senap och mjölksyrade valnötter
125-

Sorbet och moln på jordgubbar med lavendelskum och smulor av bondkakor
115-

Nässelpudding med fryst granskottsjos och sötat fänkålsbröd
115-

Portionsstorlekar

Portionsstorlekarna på våra varmrätter är anpassade för att ingå i en meny varför vi rekommenderar er att beställa mer än en rätt

Vegetariska rätter och specialkost

Tala med er kypare så informerar vi gärna om våra alternativ