



MENY

VEGAN 468 kr

*Tartar på betor från Källsprång**
Serveras med örtnayo, picklad lök, hasselnötter och rödbetschips

Halstrad kungsmussling
"Kejsarhatt" serveras med puré av rostad jordärtskocka och gotländsk tryffelsnö

Kantarelltoast
Serveras med vitlökstekt surdegsbröd, krämiga trattkantareller samt grönkål

Frasig marinerad kronärtskocka
Serveras med Karl-Johan mayo, semibakade tomater från Karintorps samt rotfruktschips

Iscider inkokt päron "Alexander Lukas"
Serveras med saffrandoftande vitchokladsås och vitpersikosorbet

LAKTO-OVO 468 kr

Herr tomat från Karintorps
Snällbakad biffomat serveras med stracciatella från Frägsta samt basilikagrädde

Rödbetsrösti
Serveras med tryffeldoftande getost, valnötter samt vinterpäron

Frasig Pommés anna
Serveras med ostkräm, picklad kålrabbi och färskriven Efterglöd

Rosmarinbakad spetskål
Serveras med örtig färskost, bakade babytomater från Karintorps, smörskum & saltrostade mandlar

Kanelmandelgateau
Gjord på Aliceäpplen serveras med Gro's kardemummaglass samt ljum saltkolasås

+ Dryckespaket 394 kr



SMÅRÄTTER

Tartar på betor från Källsprång (Vegan) 128 kr

Serveras med örtd Mayo, picklad lök, hasselnötter och rödbetschips

Herr tomat från Karintorps (Lakto-ovo) 128 kr

Snällbakad biff tomat serveras med stracciatella från Frägsta samt basilikagrädde

Kantarelltoast (Vegan) 128 kr

Serveras med vitlökstekt surdegsbröd, krämiga trattkantareller samt grönkål

Frasig Pommes anna (Lakto-ovo) 128 kr

Serveras med ostkräm, picklad kålrabbi och färskriven Efterglöd

Rödbetsrösti (Lakto-ovo) 128 kr

Serveras med tryffeldoftande getost, valnötter samt vinterpäron

Halstrad kungsmussling (Vegan) 128 kr

"Kejsarhatt" serveras med puré av rostad jordärtskocka och gotländsk tryffelsnö

Tagliata av kalvrenfilé (Klimatsmart) 194 kr

Serveras med salsa verde samt Gotlandstryffeldoftande chips av jordärtskocka

Vänern löjrom (Klimatsmart) 194 kr

Serveras med mandelpotatiscremé, rödbetspicklad scharlottenlök och frasig potatis Julienne



VARMRÄTTER

Frasig marinerad kronärtskocka (Vegan) 188 kr

Serveras med Karl-Johan mayo, semibakade tomater från Karintorps samt rotfruktschips

Matbarens Moule frites (Klimatsmart) 194 kr

Ekologiska färska blåmusslor serveras med krämig musselfond, fräsiga fries samt aioli

Hjälmargös (Smakrika Örebro län) 318 kr

Serveras med örtslungad cocktailpotatis, vintergrönt, smörskum samt vildbasilikaolja

Oxfile (Klimatsmart) 318 kr

Från gårdsinitiativet "klimatpositivt" serveras med pommes anna, beamousse, portvinssås samt rostad babymorot

Gnocchi (lakto-ovo) 188 kr

Serveras med krämig salsa av trattkantareller, örtpesto, friterad potatis samt Västerbotten

Rosmarinbakad spetskål (Lakto-ovo) 188 kr

Serveras med örtig färskost, bakade babytomater från Karintorps, smörskum & saltrostade mandlar

EFTERGOTT

Iscider inkokt päron "Alexander Lukas" (Vegan) 114 kr

Serveras med saffrandoftande vitchokladsås och vitpersikosorbet

Chokladtryffel smaksatt med havssalt (lakto-ovo) 44 kr

Kanelmandelgateau (Lakto-ovo) 114 kr

Gjord på Aliceäpplen serveras med Gro's kardemummaglass och ljum saltkolasås

"Linnéa" ost från Jürss Mejeri 128 kr

Serveras med hjortronmarmelad

NYÅR

Nyårskasse 400 kr



Skåla in det nya året med en riktigt god middag! Ska ni fira hemma och vill slippa stöket i köket? Då är vår trerätterskasse er räddare! Perfekt för en lyxig middag, utan att någon blir fast vid kastrullerna hela kvällen.

FÖRRÄTT

Vitlöksstekt foccaciatoast med lättrökt vegansk skagenröra, tångkaviar och citronpärlor.

VARMRÄTT

Björkkolsgrillad kejsarhatt på nyårsterrine av mandelpotatis, butternutpumpa och vegansk rödvinssås.

EFTERRÄTT

Iscider inkokt päron "Alexander Lukas" med saffransdoftande vit chokladsås och tonka- och vaniljpannacotta.

400 kr

Går att få vegansk!

Boka senast 27 december på 019-32 33 15 eller info@kungsgatan1.se

Hämtas på nyårsafton mellan kl. 13.00 och 16.00.

Femrättersmeny på plats - Hållbar njutning 628 kr

Tartar av hummer och lättrökta västkusträkor med hummeraioli och svartrotskrisp.

Vänern löjrom (årets fångst) med mandelpotatiskräm, rödbetspicklad schalottenlök och frasig potatis julienne.

Björkkolsgrillad kejsarhatt med bakad jordärtskockspuré och rostat rapssnö.

Rosagrillad oxfilé från gårdsinitiativet Klimatpositivt med frasig potatissäck, sherrysås, vinter primörer och mousse av gotlandstryffel.

Choklad ganache med havtornsgelato, vildhallonmaräng och Baileys regn.

Femrättersmeny på plats - Vegetarisk 488 kr

Vitlöksstekt focaccia toast med lättrökt vegansk skagenröra, tångkaviar och citronpärlor.

Rosmarinrostad brysselkål med veganskt parmesansnö och kanderade valnötter från Väversunda bärodling.

Björkkolsgrillad kejsarhatt på en bädd av jordärtskockspuré och rostat rapssnö.



Nyårsterrine av mandelpotatis och butternutpumpa med rostad persiljerot, vegansk rödvinsås och klorofyllmayo.

Is cider inkokt päron "Alexander Lukas" med saffransdoftande vitchockladsås och vitpersikosorbet.