



MENY

VEGAN 468 kr

Vitlöksstekt focaccia toast

Med lättrökt vegansk skagenröra, tångkaviar och citronpärlor

Rosmarinrostad brysselkål

Med vegansk parmesansnö och kanderade valnötter från Väversunda bärordling

Björkkolsgrillad kejsarhatt

På en bädd av jordärtskockspuré & rostad rapssnö

Kåldolmar av Savoykål

Fylld av balj & skogschampinjoner från Hallsberg. Serveras med buljong, teriyakiglaze samt rårörda lingon

Iscider inkokt päron "Alexander Lukas"

Serveras med saffrandoftande vitchokladsås och vitpersikosorbet

HÅLLBAR NJUTNING 588 kr

Vänern löjrom

Med mandelpotatiskräm, rödbetspicklad scharlottenlök & frasig potatis Julienne

Rosmarinrostad brysselkål

Med vegansk parmesansnö och kanderade valnötter från Väversunda bärordling

Brynt smörbakad "Skrei" torskrygg

Med potatispuré, hummerskum & fermenterad citronzest

Björkkolsgrillad oxfile

Från gårdsinitiativet "klimatpositivt" med vårörtsdoftande pommes anna sherrysås & ramslöksmousse

Crema Catalana med gelato av choklad från Malmö chokladfabrik

+ Dryckespaket 394 kr



SMÅRÄTTER

Vitlöksstekt focaccia toast (Vegan) 128 kr

Med lättrökt vegansk skagenröra, tångkaviar och citronpärlor

Rosmarinrostad brysselkål (Vegan) 128 kr

Med vegansk parmesansnö & kanderade valnötter från Väversunda bärodling

Björkkolsgrillad kungsmussling (Vegan) 128 kr

"Kejsarhatt" serveras med puré av rostad jordärtskocka och rostad rapssnö

Tagliata av kalvrenfilé (Klimatsmart) 194 kr

Serveras med salsa verde samt Gotlandstryffeloftande chips av jordärtskocka

Vänern löjrom (Klimatsmart) 194 kr

Serveras med mandelpotatiscremé, rödbetspicklad scharlottenlök och frasig potatis Julienne

VARMRÄTTER

Matbarens Moule frites (Klimatsmart) 194 kr

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

Brynt smörbakad "Skrei" torskrygg (Klimatsmart) 318 kr

Med potatispuré, hummerskum & fermenterad citronzest

Björkkolsgrillad oxfilé (Klimatsmart) 318 kr

Från gårdsinitiativet "klimatpositivt" med vårörtsdoftande pommes anna sherrysås & ramslöksmousse

Gro's egna saffrans gnocchi (Klimatsmart alt. lakto-ovo) 188 kr

Med Bredsjöblå, solrospesto & coppakrisp från Sörmland. Går att få utan coppakrisp då blir gnocchin lakto-ovo

Kåldolmar av Savoykål (Vegan) 188 kr

Fyllt av balj & skogschampinjoner från Hallsberg. Serveras med buljong, teriyakiglaze samt rårörda lingon

Barolobrässerad svensk oxkind (Klimatsmart) 288 kr

Med potatispuré doftande av Gotlandstryffel & gulbetsblommor



EFTERGOTT

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

Serveras med saffrandoftande vitchokladsås och vitpersikosorbet

Chokladtryffel smaksatt med havssalt (lakto-ovo) 44 kr

Crema Catalana (Lakto-ovo) 114 kr

Med gelato av choklad från Malmö chokladfabrik