



MENY

VEGAN 468 kr

*Tartar på rödbetor från Källsprång**

Serveras med örtmayo, picklad lök, hasselnötter och rödbetschips

Friterad majs

Serveras med teriyaki, rostade sesam & chilisesam samt en sesam-mayo

Bakad morot från Motala

Serveras vitlöksyogurt, citrusglace, picklad morot samt saltrostade mandlar

Zuccini från Mariestad

Bakad & friterad serveras med citronpärlor, citrondipp, sommargrönt samt semibakade tomater från Karintorps

Citronglass

Serveras med maräng, lemoncurd, vaniljmul samt sommarbär

LAKTO-OVO 468 kr

Carpaccio

Av picklade skivor av polkabeta & kålrabbi serveras med sesam-mayo, frasig palsternacka & tryffelpecorino

Frasig Pommesterrin

Serveras med ostkräm, picklad kålrabbi samt Västerbotten

Kantarelltoast

Serveras med vitlökstekt surdegsbröd, krämiga Närke kantareller samt lagrad ost

Rosmarinbakad spetskål

Serveras med färskost på sommarörter, bakade babytomater från Karintorp, drgonskum & ramslöksrostade mandlar

Bakad chokladkaka

Serveras med chokladmousse, marinerade blåbär, hasselnötter & blåbärssorbet



+ Dryckespaket 378 kr

SMÅRÄTTER

Tartar på rödbetor från Källsprång (Vegan) 128 kr

Serveras med örtmayo, picklad lök, hasselnötter och rödbetschips

Bakad morot från Motala (Vegan) 128 kr

Serveras med vitlöksyogurt, citrusglace, picklad morot samt saltrostade mandlar

Friterad majs (Vegan) 128 kr

Serveras med teriyaki, rostade sesam & chilisesam samt en sesam-mayo

Frasig Pommies anna (Lakto-ovo) 128 kr

Serveras med ostkräm, picklad kålrabbi och färskriven Västerbotten

Kantarelltoast (Lakto-ovo) 128 kr

Vitlöksstekt surdegsbröd, krämiga Närke kantareller samt lagrad ost

Carpaccio (Lakto-ovo) 128 kr

Av picklade skivor av polkabeta och kålrabbi serveras med sesam-mayo, frasig palsternacka och tryffelpecorino

Toast Pelle Janzon (Klimatsmart) 194 kr

Av svensk oxfilé från gårdsinitiativet "klimatpositivt" serveras med Vänernlöjrom, ekoäggula och gräslök

Ceviche med friska svenska smaker (Klimatsmart) 194 kr

Av Västkusträkor, pilgrimsmussla, torskrygg smaksatt med citron och dill



LITE MER MÄTTANDE

Zucchini från Mariestad (Vegan) 178 kr

Bakad & friterad serveras med citronpärlor, citrondipp, sommargrönt samt semibakade tomater från Karintorp

Matbarens Moule frites (klimatsmart) 188 kr

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

Hjälmargös (Smakrika Örebro län) 308 kr

Serveras med örtslungad färskpotatis, sommargrönt, smörskum, isad fänkål samt vildbasilikaolja

Oxfile (Klimatsmart) 308 kr

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

Gnocchi (lakto-ovo) 178 kr

Serveras med krämig salsa av Närke kantareller, örtpesto, friterad potatis samt Västerbotten

Rosmarinbakad spetskål (Lakto-ovo) 178 kr

Serveras med färskost på sommartörter, bakade babytomater från Karintorp, dragonskum & ramslöksrostade mandlar

EFTERGOTT

Citronglass (Vegan) 114 kr

Serveras med maräng, lemoncurd, vaniljmul samt sommarbär

Chokladtryffel smaksatt med havssalt (lakto-ovo) 44 kr

Bakad chokladkaka (Lakto-ovo) 114 kr

Serveras med chokladmousse, marinerad blåbär, hasselnötter & blåbärssorbet