



MENY

VEGAN 468 kr

Tartar på rödbetor från Källsprång
Serveras med örtmayo, picklad lök, hasselnötter och rödbetschips*

*Aubergine från Karintorp
Rostad-rapsbakad, aubergine med babaganuch samt svarta sesamfrön*

*Friterad blomkål
Serveras med rostade mandlar, tryffelmayo och citrusglaze*

*Zucchini 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 Pommes anna
Serveras med pepparotscremé, syrad babylök, tångkaviar & färskriven Västerbotten*

*Bruschetta
Vitlöksstekt surdegsbröd med tomater från Karintorp, burrata från Frägsta samt salsaverde*

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

*Bakad chokladkaka
Serveras med chokladmousse, myntamarinerade jordgubbar
hasselnötter & jordgubbssorbet*



+ Dryckespaket 378 kr

SMÅRÄTTER

Tartar på rödbetor från Källsprång (Vegan) 128 kr

Serveras med örtmayo, picklad lök, hasselnötter och rödbetschips

Aubergine från Karintorp (Vegan) 128 kr

Rostad-rapsbakad, aubergine med babaganuch samt svarta sesamfrön

Friterad blomkål (Vegan) 128 kr

Serveras med rostade madlar, tryffelmayo och citrusglaze

Frasig Pommies anna (Lakto-ovo) 128 kr

Serveras med pepparotscremé, syrad babylök, tångkaviar och färskriven Västerbotten

Bruschetta (Lakto-ovo) 128 kr

Vitlöksstekt surdegsbröd med tomater från Karintorp, burrata från Frägsta samt salsaverde

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 smaksatt med sommarörter, semitomater, 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

Chokladryffel smaksatt med havssalt (lakto-ovo) 44 kr

Bakad chokladkaka (Lakto-ovo) 114 kr

Serveras med chokladmousse, myntamarinerade jordgubbar, hasselnötter & jordgubbssorbet