



## MENY

### **VEGAN 504 kr**

*Vitlöksstekt focaccia toast*

*Med Skagenkräm av alspånsrökt tofu från Sollentuna*

*Färsk vitsparris med vegansk brynt smör mayo, vårgrönt & citruspärlor*

*Rödbetsråraka*

*Med rödbetspicklad babylök, päronsirap, vegansk chevré & valnötter*

*Bakad blomkålsstek*

*Med korallinser i tomatsalsa, chimichurri & hasselnötter*

*Krispiga rabarber ravioli*

*med citrus-cocosglass & krämig vaniljsås*

### **HÅLLBAR NJUTNING 628 kr**

*Krämig hummerbisque*

*Med krontdillspicklade västkusträkor & pilgrimsmussla*

*Färsk vitsparris med vegansk brynt smör mayo, vårgrönt & citruspärlor*

*Smörstekt Hjälmmargös*

*Med ramslöksrisotto, beurre blanc & lättrökt laxrom*

*Björkkolsgrillad oxfile*

*Från gårdsinitiativet "klimatpositivt" med örtdoftande pommes anna sherrysås & brynt smörmousse*

*Ljum, krämig ganache av choklad från Malmö chokladfabrik*

*Med Gro's vaniljmjukglass & Baileys-salkola*

### **+ Dryckespaket 448 kr**



## SMÅRÄTTER

### **Vitlöksstekt focaccia toast (Vegan) 158 kr**

*Med Skagenkräm av alspånsrökt tofu från Sollentuna*

### **Färsk vitsparris (Vegan) 158 kr**

*Med vegansk brynt smör mayo, vågrönt & citruspärlor*

### **Rödbetsråraka (Vegan) 148 kr**

*Med rödbetspicklad babylök, päronsirap, vegansk chevré & valnötter*

### **Vänern löjrom (Klimatsmart) 188 kr**

*På krispig potatis med citrus-smetana, rödlök & gräslök*

### **Grillad kejsarhatt från Skåne (Lakto-ovo) 164 kr**

*Med tryffeldoftande blomkålspuré, picklad silverlök & krispig jordärtskocka*

### **Krämig hummerbisque (Klimatsmart) 194 kr**

*Med kronhillspicklade västkusträkor & pilgrimsmussla*

### **Gro's lätt halstrade råbiff 208 kr**

*Med klassiska tillbehör i krispig rågcylinder & eko-äggula*



## VARMRÄTTER

### **Matbarens Moule frites (Klimatsmart) 248 kr**

*Vinångande ekologiska färskas blåmusslor serveras med krämig basilika doftande musselfond, frasiga green fries från Hässleholm samt aioli*

### **Smörstekt Hjälmgörs (Klimatsmart) 358 kr**

*Med ramslöksrisotto, beurre blanc & lättrökt laxrom*

### **Björkkolsgrillad oxfilé (Klimatsmart) 358 kr**

*Från gårdsinitiativet "klimatpositivt" med örtdoftande pommes anna sherrysås & brynt smörmousse*

### **Ravioli fylld med kantareller & Västerbottenost (Lakto-ovo) 228 kr**

*Med brynt smörskum, rödbetschips & färskriven tryffelpecorino*

### **Bakad blomkålsstek (Vegan) 208 kr**

*Med korallinser i tomatsalsa, chimichurri & hasselnötter*

### **Pistagerostade Gotländska Lammracks (Klimatsmart) 388 kr**

*Portvinssås, rosmarindoftande potatis gateau och rödbetscreme smaksatt med Närkehonung*

## EFTERGOTT

### **Krispiga rabarber ravioli (Vegan) 128 kr**

*Med citrus-cocosglass & krämig vaniljsås*

### **Chokladtryffel smaksatt med havssalt (lakto-ovo) 44 kr**

### **Ljum, krämig ganache av choklad från Malmö chokladfabrik (Lakto-ovo) 138 kr**

*Med Gro's vaniljmjukglass & Baileys-salthola*