



## Meny 1

serveras söndag, måndag,  
onsdag och fredag

### **Ankbröst från Munka Ljunby** 150 SEK

Serveras med romansallad,  
hemostdressing och krutonger samt  
hallon- och pepparvinergrett och  
rostade hasselnötter

### **Pocherad gösfilé från Vättern** 295 SEK

Serveras med forellrom och beurre  
blanc samt grön sparris och färsk  
potatis- och lökquiche

### **Vit chokladyoghurt** 150 SEK

Serveras med rabarber och bär samt  
korall

Trerättersmiddag 595 SEK

## Meny 2

serveras tisdag, torsdag och  
lördag

### **Crème Ninon** 150 SEK

Serveras med kräfröra toppad med  
kallrökt lax från Holmdroppss laxrökeri  
i Skanör samt briochestick

### **Nötkött från Röstens Gård** 295 SEK

Serveras med grönpepparsky och  
säsongens grönsaker samt  
potatisbakelse. Då vi jobbar med  
återtag av våra egna djur så varierar  
styckdetaljerna.

### **Hemgjord vaniljglass** 150 SEK

Serveras med Hagagubbar och mynta  
socker

Trerättersmiddag 595 SEK

## Vegetarisk meny

serveras vid förfrågan

### **Tomater från Varv** 150 SEK

Serveras med romansallad,  
hemostdressing och krutonger samt  
hallon- och pepparvinergrett och  
rostade hasselnötter

### **Grillad spetskål** 295 SEK

serveras med vegetarisk beurre blanc,  
säsongens grönsaker och  
färskpotatisquiche

### **Kvällens dessert** 150 SEK

Se meny 1 och 2

Trerättersmiddag 595 SEK

## Drycker

VIN FÖRSLAG FÖR MENY 1

‘FÖRRÄTT

**Beaujolais Les Griotte** 2019 Gamay,  
Frankrike

VARMRÄTT

**Sancerre Domaine Des Grandes  
Perrières** 2020 Jerome Gueneau,  
Frankrike

DESSERT

**Boschendal Vin d'or** 2016 Western  
Cape, Sydafrika

Vinpaket ett gals till vardera rätt 375  
SEK

VIN FÖRSLAG FÖR MENY 2

‘FÖRRÄTT

**La 4ème tour** 2018 Pinot Gris, Alsace  
Frankrike

VARMRÄTT

**Chateau Grand Renom** 2016 Merlot,  
Bordeaux Frankrike

DESSERT

**Muscat de Rivesaltes** 2015 Frankrike

Vinpaket ett gals till vardera rätt 310  
SEK

