



## Meny 1

serveras söndag, måndag,  
onsdag och fredag

**Rökt vildand** 150 SEK

Från Åtvidaberg serveras med  
lökquiche samt vit tryfflemulsion och  
örtmrinerad ost från Herrsätter gård  
blandad med picklad tomat från Varv

**Hällefundra från Nordsjön** 295 SEK

Toppad med spenatpesto samt  
kronhillssås och liten laxpudding

**Frozen mörk chokladmousse** 150 SEK

Serveras med björnbär och körsbär  
samt saltsockrade rostade valnötter  
och romkolasås

Trerättersmiddag 595 SEK

## Meny 2

serveras tisdag, torsdag och  
lördag

**Kräftsoppa** 150 SEK

Gjord på kräftor från Bysjön med rökt  
sik och sur grädde

**Rygg från eklandskapsgris** 295 SEK

Serveras med grillad korv från Värna  
Visthus trattkantarellsky samt  
spetskål/betor och jordärtskockspuré

**Avokadosorbet** 150 SEK

Med äpple, vanilj och havrecrip

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  
färsipotatisquiche

**Kvällens dessert** 150 SEK

Se meny 1 och 2

Trerättersmiddag 595 SEK

## Drycker

VIN FÖRSLAG FÖR MENY 1

FÖRRÄTT

**Chablis Vieilles Vignes** Chardonnay  
Frankrike

VARMRÄTT

**Cotes du Rhone Gentilhomme** 2019  
Grenache/Syrsh/Mourvéde  
Frankrike

DESSERT

**Soellner** 2018, Riesling Niederöstrrtieich  
Österrike

**Vinpaket** 355 SEK  
ett glas till vardera rätt

VIN FÖRSLAG FÖR MENY 2

FÖRRÄTT

**Sancerre Rouge** 2017 Pinot noir  
Loire Frankrike

VARMRÄTT

**Big Easy** 2019 Chenin Blanc  
Sydafrika

DESSERT

**Banyuls Rimage Les Clos De Paulilles**  
2017 Frankrike

**Vinpaket** 370 SEK  
ett glas till vardera rätt

