

## Förrätter

|                                                                                                                      |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Kräftor från Bysjön</b>                                                                                           | <b>170</b>     |
| Len kräftsoppa med wontonknyte fylld med mousseline på regnbåge och fänkål.<br>Toppas med brödfärl och dillsemulsion |                |
| <b>Tupp från Vikingfågel</b>                                                                                         | <b>170</b>     |
| Confiterad tupp, med majsgrä, rostad majs, kantareller och dragonskum                                                |                |
| <b>Råbiff</b>                                                                                                        |                |
| Med krispig potatis, lök och lagrad ost, serveras med en tryffelmajonäs                                              |                |
| Halv/Hel                                                                                                             | <b>155/255</b> |
| (hel serveras med pommes)                                                                                            |                |
| <b>Marinerade oliver</b>                                                                                             | <b>65</b>      |
| Marinerade i örter, vitlök och citron                                                                                |                |

## Varmrätter

|                                                                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Lättrimmad kolja</b>                                                                                                    | <b>325</b> |
| Med skaldjursås smaksatt med saffran och apelsin. Serveras med potatis med smörfräst savojkål och blomkålskräm.            |            |
| <b>Vilt från trakten</b>                                                                                                   | <b>325</b> |
| Med rostad jordärtskockskräm, bakade betor, smörstekt svamp och Calvadosky. Toppas med smul på äpple, sidfläsk och krasse. |            |
| <b>Oxkind</b>                                                                                                              | <b>235</b> |
| Med rostad potatis, bakade tomater och grönpepparsås                                                                       |            |
| <b>Schnitzel</b>                                                                                                           | <b>195</b> |
| På fläskkött från Östgötagris, rostad potatis, rödvinssky, kapris och sardellsmör                                          |            |
| <b>Pasta</b>                                                                                                               | <b>195</b> |
| Fylld med ricotta och spenat, tillsammans med rostade hasselnötter, brynt smör, salvia och citron. Toppas med lagrad ost   |            |

## Dessert

|                                                                                                |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Svarta vinbär och kola</b>                                                                  | <b>170</b> |
| Pannacotta på svarta vinbär med chokladblad, kola och mjölkchokladmousse.                      |            |
| <b>Äpple och vitchoklad</b>                                                                    | <b>170</b> |
| Vit chokladmousse med kola, karamelliserad äppelkompott och bakat smul med kanel och ingefära. |            |
| <b>Crème Brulee</b>                                                                            | <b>95</b>  |
| <b>Chokladtryffel</b>                                                                          | <b>25</b>  |
| <b>En bit ost</b>                                                                              | <b>95</b>  |
| Lokal ost med kökets marmelad och Villa Baros fröknäcke                                        |            |
| <b>Dryckespaket</b>                                                                            |            |
| <b>Utvalda viner till trerätters meny</b>                                                      | <b>495</b> |
| <b>Utvalda Alkoholfria drycker</b>                                                             | <b>185</b> |

Vid allergier kontakta vår personal