

VINGÅRDSLUNCH

GÅRDENS 3-RÄTTERS 455

kräftsoppa / långbakat högre / äppelparfait med kanelglass

GÅRDENS 2-RÄTTERS 325

långbakat högre / äppelparfait med kanelglass

NU PÅ GLAS: ÄSTAD VINGÅRD, MOUSSERANDE, 2019 150

FÖRRÄTT

VINTERNS SVAMPSKÖRD 155
rotselleri- och ostkräm, syrade lingon,
macadamia-nöt, brynt smör, tegelost
Laetitia, Chardonnay, 2020 135/650

TARTAR PÅ SVENSK RYGGBIFF 185
dragonmajonnäs, fläderkapis, tuttul-bröd,
tabasco
Gardo & Morris, Pinot Noir, 2020 135/650

KRÄFTSOPPA halv 165 / hel 195
torkat rågbröd, kräftskagen, brioche, dill-
och kumminmajonnäs
Domäne Wachau, Riesling Federspiel, 2021 125/625

VINTERGRÖNT & GETOST halv 165 / hel 195
gratinerad getost, rostade betor, mandel
och hallon
Chateau Favray, Sauvignon Blanc, 2022 135/650

KALIXLÖJROM MED KRISPIG RÅRAKA 395
och de klassiska tillbehören
Domäne Wachau, Ried Loibenberg, 2022 140/700

KAFFE PÅ MATEN
Espresso 42
Cappuccino 49
Kaffe Latte 55

VARMRÄTT

FYLLD SAVOYKÅL 185
med rökt portabello och bönor, variation på kål,
fermenterade blåbär, smörad kålbuljong
Morgon, Les Charmes, 2021 135/650

KRYDDIG FISKGRYTA 225
kräfta, saffran, svart vitlöksaioli, dillcrunch
Les Lauzeraies, Tavel, 2020 115/550

LÅNGBAKAT SVENSKT HÖGREV 195
lökgaserad spetskål, morotskräm, puffad
quinoa, långpeppar- och lagerbladssky
Franco Españolas, Bordón Gran Reserva, 2012 130/650

SALLAD TILL MATEN 55

DESSERT

ÄPPELPAFAIT MED KANELGLASS 145
brynt smörkräm med kardemumma och kanel
Moscatel de Setúbal 90 kr

INLAGDA KÖRSBÄR MED ROM 135
glass på tonkaböna, mörk chokladkräm,
espressobrownie
Thunevin-Calvet, Maury, 1983 120 kr

DAGENS SORBET 85
Sarocco, Moscato d'Asti 80 kr

Har du allergier? Prata med personalen.