

# VINGÅRDSLUNCH

## GÅRDENS 3-RÄTTERS 455

kräftsoppa / vårens majskykling / kardemummaglass

## GÅRDENS 2-RÄTTERS 325

kräftsoppa / vårens majskykling

NU PÅ GLAS: ÄSTAD VINGÅRD, MOUSSERANDE, 2019 150

### FÖRRÄTT

SALLAD PÅ VÅRPRIMÖRER halv 165 / hel 195  
färskpotatis, krispigt rågröd, dragonmajonnäs,  
hemrökt röding alternativt grillost

*Les Lauzeraies, Tavel, 2020 115/550*

TARTAR PÅ SVENSK RYGGBIFF 185  
fläderkapis, ramlöksmajonnäs, rostade  
hasselnötter, inlagd röd endive, riven hårdost

*Gardo & Morris, Pinot Noir, 2020 135/650*

KRÄFTSOPPA halv 165 / hel 195  
brioche, kräftsagen med kummin och dillfrön,  
syrad tomat västerbottensostkräm

*Domäne Wachau, Riesling Federspiel, 2021 125/625*

SOTAD SPARRIS 165  
rökt vit caprin, macadamianötter, kräm på  
lagrad ost

*Laetitia, Chardonnay, 2020 135/650*

KALIXLÖJROM MED KRISPIG RÅRAKA 395  
och de klassiska tillbehören

*Domäne Wachau, Riesling Smaragd Achleiten 145/700*

### KAFFE PÅ MATEN

Espresso 42  
Cappuccino 49  
Kaffe Latte 55

### VARMRÄTT

VÅRENS MAJSKYCKLING 195  
skummad veloutésås, färskpotatis, inkokt morot  
med dillfrön

*Kloof Street, Chenin Blanc, 2021 120/600*

VECKANS FÅNGST 225  
potatispuré med dill och svensk hårdost, brynt  
smör med soja och solaris, mandel, havtorn

*Didier Desvignes, Beaujolais Blanc, 2022 130/600*

SVENSK GRILLOST 185  
sallad med rabarber och lavendel, lupinböna,  
inlagd havtorn

*Kloof Street, Chenin Blanc, 2021 120/600*

SALLAD TILL MATEN 65

### DESSERT

KARDEMUMMAGLASS 135  
rabarberkompott, vallmo, krossade drömmar

*Motzenbäcker, Riesling Auslese, Flug des Falken 110*

CRÈME BRÛLÉE 125  
hallonsorbet, maräng, pistagenötter

*Château Lafon, Sauternes 110*

DAGENS SORBET/GLASS 85

*Har du allergier? Prata med personalen.*