

SMÅLANDSGÅRDEN

G Ä S T G I V E R I

MINY

Maj-juni

Förrätter

Ramslökssoppa 95 SEK
Serveras med äggtimbäl

Vit sparris 110 SEK
Serveras med brynt smör, flädervinägrett, friterat potatis och rostad pinjenöt

Charkbricka med lokala charkuterier 130 SEK

≈≈≈

Varmrätter

Falafel på gråärta 185 SEK
Serveras med rödbetshummus, syrad rödlök, sotad blomkål samt tomat- och gurksallad och hembakat tunnbröd

Fjällröding 265 SEK
Serveras med gräslökssås, sotad blomkål, syrad fänkål och friterad morot

Nattbakad högrev från Bosons Gård 265 SEK
Serveras med tomat och hemostsallad, smörslungad potatis, grön sparris och ramslökssmör

≈≈≈

Desserter

Trio på rabarber 95 SEK
Rabarbercurd | Rabarberparfait | Rosmarinkokt rabarber

Pecannötpaj 110 SEK
Serveras med salt karamellsås och hemgjord vaniljglass

Tryffel 45 SEK
Black & white

Vid beställning av tre rätters meny ingår en kopp fairtrade kaffe från Zoegas eller en kopp ekologiskt te från Tekompaniet efter maten.

Vi använder inga produkter som innehåller palmsocker eller palmolja.

Reservation för att menyn kan justeras efter tillgång på råvaror.

