

SMÅLANDSGÅRDEN

G Ä S T G I V E R I

MINY

Maj-juni

Förrätter

Ramslökssoppa Serveras med äggtimbäl	95 SEK
Svensk vit sparris Serveras med brynt smör, flädervinägrett, friterat potatis och rostad pinjenöt	110 SEK
Charkbricka med lokala charkuterier	130 SEK

≈≈≈

Varmrätter

Falafel på gråärta Serveras med rödbetshummus, syrad rödlök, sotat blomkål samt tomat- och gurksallad och hembakat tunnbröd	185 SEK
Vätterröding Serveras med gräslökssås, sotad blomkål, syrad fänkål och friterad morot	265 SEK
Nattbakad högreiv från Bosons Gård Serveras med tomat och hemostsallad, smörslungad färsk potatis, grön sparris och körvelsmör	265 SEK

≈≈≈

Desserter

Trio på rabarber Rabarbercurd Rabarberparfait Rosmarinkokt rabarber	95 SEK
Pecannötpaj Serveras med salt karamellsås och hemgjord vaniljglass	110 SEK
Tryffel Black & white	45 SEK

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.