

# MENY

## FÖR & MELLANRÄTTER

---

Creme ninon – kökets gröna ärtsoppa, serveras med rökt kalkon från Sjöarps rökeri samt ostsnurra.

Cognacsgravat rådjur med inslag av enbär, serveras med lingonmarmelad, smörstekt svamp, prästostflakes, kapris samt salladsskott.

Hemostpaj, serveras med löjrom, syltad lök, citron-och dillolja samt smetana.

## VARMRÄTTER

---

Långkokt lammlägg, serveras med hemostrisotto, confiterad tomat, rosmarinsky, jordärtskocka samt höstsvamp.

Ugnsbakad oxbringa från Bosons gård, serveras med blomkål- och potatispuré samt säsongens grönsaker.

Gårdens fisk & skaldjursgryta, serveras med säsongens gröna samt saffransaioli.

## DESSERTER

---

Kryddkokta päron från Gränna, serveras med chokladbavaroise med inslag av mint, färskostkräm samt björnbär toppade med rostad choklad.

Lovisas hemgjorda fudgekaka, serveras med hemgjord kolasås, crumble, brynt smörparfait samt bär.

Gårdens hemgjorda äppelkaka, serveras med rosmarinkolasås samt vaniljglass.

Förrätt 95.-

Varmrätt 245.-

Dessert 95.-

# ALLTID PÅ SMÅLANDSGÅRDEN

---

Gårdens hamburgare på grovmalen nötfärs från Bosons gård. Serveras med svartrökt fläksida från Hugos Chark, Hemost från Brostorps Gård samt pommes frites	195.-
Hugos isterband. Serveras med äppel- och pepparotschutney, betor samt ljummen potatissallad	185.-.
Gårdens gröna. Serveras med svamprisotto	185.-

## VINPAKET

---

Två utvalda glas	215.-
Tre utvalda glas	295.-

## KAFFE/TE

---

Zoegas Cultivo fairtrade/kravmärkt kaffe	28.-
Dilmah te, flera sorter	28.-

*Vi jobbar alltid med närproducerat och råvaror efter säsong. Viss variation i menyerna kan därför förekomma.*