

Meny

Höst- och vintermeny 2022

Vi önskar er hjärtligt välkomna till bords för kvällens 3-rätters meny som inspireras av lokala råvaror, gärna efter säsong samt ett nära samarbete med våra duktiga grannar Åsby Kött och Vilt.

Middag är en härlig stund för umgänge, att ha roligt och uppleva nya smaker.

Vår ambition är att tänka långsiktigt, miljövänligt, hållbart och att arbeta med naturens skafferier.

DENNA MENY GÄLLER

MÅN - ONS - FRE - SÖN

FÖRRÄTT

- Soppa på jordärtskocka med flatrökt sidfläsk från Ståholms gård i Köping

VARMRÄTT

- Hjortinnanlår, rotselleri, morotspuré och kryddad lingonsky

DESSERT

- Cheesecake, björnbär och lingon, med bär coulis

DENNA MENY GÄLLER

TIS - TORS - LÖR

FÖRRÄTT

- Konfiterad kummel, bakad fänkål och vattenkrassemajonnäs

VARMRÄTT

- Hälleflundra, med räkor och gräslökspuré, bakad lök och champagnesås

DESSERT

- Chokladmousse med rostad vit choklad och vaniljfärskost

DRYCK

Vid bokning av middag har du möjlighet att förboka dryckesbiljetter eller dryckespaket.

Det går även att boka eller lägga till dryckesbiljetter eller paket under dagen.

Vid större sällskap tar vi inga bordsbeställningar utan hänvisar till vår bar för beställning.

VINPAKET 398:-

Ett glas utvalt vin till förrätt

Ett glas utvalt vin till varmrätt

Avec alternativt dessertvin till dessert

ALKOHOLFRI PAKET 198:-

Ett glas alkoholfritt bubbel till förrätt

Ett glas av säsongens must till varmrätt

En alkoholfri drink till dessert

