

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Stora menyn 895kr

Dryckespaket 695kr

Alkoholfritt dryckespaket 495kr

Ammis

Struva, forellrom, tempad äggula med brynt smör

Tuttul, friterad sönder bakad gris, senaps majo, picklade kålrabbi & senapsfrön
Skuren hängmörad ryggbiff från Polacksgård i St.Skedvi, kalix löjrom, syrad grädde, picklade lök

Bröd servering med egen kärnat smör

Lätt rökt abborre, ostron, mjölksyras gurka, kålrabbi

Halvblods wagyu från Nordisk wagyu, umamikräm, champinjon, ramslöksbär

Karljohansvamp som skumt och i bit, confiterat rökt renhjärta, friterad lav

Eldad havskräfta, svartrot, vasle, fläderbär

Lamm rostbiff, lammbräss, bakad rotselleri, svartkål, grönkål, lammsky

Sorbet på havtorn från Solsyran

Svarta vinbär, blå mögelost från Hansjö, rågbröd

Hjortron, brynt smör glass, kola, kubb

Kaffe godis

Lilla menyn 495kr

Tillval på ostdessert 100kr

Dryckespaket 455kr

Alkoholfritt dryckespaket 355kr

Ammis

Tuttul, sönderbakad gårdsgris, lök & senapsfrön

Lätt rökt abborre, ostron, mjölksyras gurka, kålrabbi

Karljohansvamp som skumt och i bit, confiterat rökt renhjärta, friterad lav

Lamm rostbiff, lammbräss, bakad rotselleri, svartkål, grönkål, lammsky

Hjortron, brynt smör glass, kola, kubb



A la carte

Förrätter

Lätt rökt abborre, ostron, mjölksyras gurka, kålrabbi

Eldad havskräfta, svartrot, vasle, fläderbär

Halvblods wagyu från Nordisk wagyu, umamikräm, champinjon, ramslöksbär

Karljohansvamp som skumt och i bit, confiterat rökt renhjärta, friterad lav

Varmrätter

Gös, kronärtskocka, kärnmjolk smaksatt med alg, dill, fänkålspollen

Lamm rostbiff, lamnbräss, bakad rotselleri, svartkål, grönkål, lammsky

Mini blomkål från Wålstedsgård, bönor från Solsyran, svampsmör, karljohansvamp, lagrad hårdost

Desserter

Svarta vinbär, blåmöglost från Hansjö, rågbröd

Hjortron, brynt smör glass, kola, kubb

Kaffegodis

En kula glass eller sorbet

