

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Lilla avsmakningsmenyn

Tilltugg

Ärtbulle som serveras med bakad gårdsgris, senapsfrö, fermenterad kålrot

Gravad lätt bakad hälleflundra, kärnmjök, svartrot, Kalix löjrom

Tartar på hjortytterfilé, Karl.Johan svamp, lingon, rödgul trumpetsvamp

Rostbiff av Svensk halvblodswagyu, gräddkockt Karl-Johan svamp, spetskål, inlagda ramslöksbär

Karamelliserat Åkerö äpple, äpple & körvel sorbet, hasselnötter

Pris 645kr

Stora avsmakningsmenyn

(Bokas före 19.00)

Tilltugg

Ärtbulle som serveras med bakad gårdsgris, senapsfrö, fermenterad kålrot

Tartlett, gös, dill, forellrom

Krustad med Karl-Johansvamp, höst tryffel

Gravad lätt bakad hälleflundra, kärnmjök, svartrot, Kalix löjrom

Tartar på hjortytterfilé, Karl.Johan svamp, lingon, rödgul trumpetsvamp

Lättrökt regnbåge, svensk curry, syrad grädde, fermenterad kålrabbi

Grillad gös, rökt blomkål, smörad kräftska, syltad grön tomat

Rostbiff av Svensk halvblodswagyu, gräddkockt Karl-Johan svamp, spetskål, inlagda ramslöksbär

Kräms på gammelost, sorbet på svarta vinbär & rödbeta, bovete

Karamelliserat Åkerö äpple, äpple & körvel sorbet, hasselnötter

Pris 995kr

