

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Lilla avsmakningsmeny

Tilltugg

Ärtbulle, sönderbakad gris, emulsion på gruvsenap från Liss-Ellas, krasse

Alggravad torsk, fermenterad tomatjuice, tomater från Karintorp, svart vitlöksemulsion, dillolja

Sotat rostbiff från Svensk halvblods Wagyu, lökvinägrett, pommes alumettes, dragon, krasse, lagrad pecorino från Bredsjö

Brödservering

Svenskt Ungtuppslår från Vikingfågel, champinjon emulsion, tryffel, variation på svamp, vårlök, rostad ungtuppsky

Råmarinerade jordgubbar, jordgubbssorbet, flädersabayonne, ängsyra, sockerkakal

Pris 755kr

Dryckespaket 595kr

Stora avsmakningsmeny

(Bokas före 19.00)

Tilltugg

Ärtbulle, sönderbakad gris emulsion på gruvsenap från Liss-Ellas, krasse

Tartlette, potatis, brynt smör, stenbitsrom

Rädisa, lagrad Svecia, solroskärnor

Alggravad torsk, fermenterad tomatjuice, tomater från Karintorp, svart vitlöksemulsion, dillolja

Sotat rostbiff från Svensk halvblods Wagyu, lökvinägrett, pommes alumettes, dragon, krasse, lagrad pecorino från Bredsjö

Smörbakad färskpotatis, vasslesmörsås, brynt smör, gräslök, Nordic Carelian Caviar

Brödservering

Stekt piggvar, kräm av jordärtskocka, grönsaker vad säsongen har att erbjuda, smörad rostad piggvarssky

Svenskt Ungtuppslår från Vikingfågel, champinjon emulsion, tryffel, variation på svamp, vårlök, rostad ungtuppsky

Friterad brödpudding, rabarberkompott, gräddglass

Råmarinerade jordgubbar, jordgubbssorbet, flädersabayonne, ängsyra, sockerkakal

Pris 1195kr

Dryckespaket 895kr

