

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Lilla avsmakningsmeny

Ärtbulle, sönderbakad gris, emulsion på gruvsenap från Liss-Ellas, syrad lök, senapsfrö

Sotad röding från Vilhelmina, kålrabbi, ämnesgurka, brunost

Nötinnanlår från Närke, Karl-Johan svamp, hasselnötter, pecorino från Bredsjö Mjölfår

Kryddstekt dovhjort från Lindesberg, spetskål, grädde, svartvinbär, tryffel, kycklingsky

Färskost, svartvinbär, hallon, mandelkaka, tagetes

Pris 755kr / Vinpaket 595kr

Stora avsmakningsmeny

(Bokas före 19.30)

Ärtbulle, sönderbakad gris, emulsion på gruvsenap från Liss-Ellas, syrad lök, senapsfrö

Tartlett, insjökräfta, kryddost, Rättviksärt

Stenbitsrom, syrad grädde, alger, gräslök

Sotad röding från Vilhelmina, kålrabbi, ämnesgurka, brunost

Nötinnanlår från Närke, Karl-Johan svamp, hasselnötter, pecorino från Bredsjö Mjölfår

Rotselleri, vassle, äggula, kantareller, rökt fläsk

Kummelrygg, kräfta, tomat, blomkål

Kryddstekt dovhjort från Lindesberg, Spetskål, grädde, svartvinbär, tryffel, kycklingsky

Gräddglass, rom, sultanrussin, brynt smör, bröduppuding

Färskost, svartvinbär, hallon, mandelkaka, tagetes

Pris 1195kr / Vinpaket 895kr

Hjärtligt välkomna till oss!



