

HELGBRUNCH I MATSALEN

FÖRSTA SERVERINGARNA TILL ALLA

Blomkålssoppa med grillade alger

Gravad strömming med brynt lök och rabarber

Pressad lammterriner med lupin och syrad gurka

ANDRA SERVERINGEN ATT VÄLJA

Ravioli med halmbakade morötter, krossat ägg och svartpeppar

(supplement vintertryffel 175 kr)

-

Halstrad gös och lagerblad

grillad och syltad selleri från Skilleby

-

Rådjur från Munsö

Gotlandslinser och vintergrönt

335 kr

EXTRA RÄTTER ATT VÄLJA TILL

Tartar på grillade rödbetor, och diverse kapris 120 kr

Torskkinder och musslor, dill och svart fänkål 180 kr

Svenska charkuterier från Millert & Dahlén 70g/170 kr

Almnäs tegel med bikaka från Rosa Skattlådan 75kr

Wrångelsbäckssost med päronkompott 75 kr

Clementindessert med syrlig glass och rismaräng 115 kr

Små mandelmusslor med grädde, ros och vinbär 2stk/52 kr

För er som enkom önskar äta en rätt huvudrätt kostar de 280 kr

Till barn erbjuder vi halv portion till halvt pris eller pasta med ragu 15kr/år

Vårt kök är baserat på ekologiska och biodynamiskt odlade grönsaker.

Det kött vi serverar är från svenskt lantbruk och skogar. Fiskar och skaldjur är väl omhändertagna

WEEKEND BRUNCH

FIRST SERVINGS

Cauliflower soup with grilled sea weed
Pickled Herring browned onions and rhubarb
Lamb terrine with lupine and fermented cucumber

SECOND SERVING TO CHOOSE

Ravioli with carrots cooked in hay, egg and black pepper
(supplement winter truffle 175 kr)

-

Pan fried pike perch with bay leaves
grilled and pickled celeriac from Skilleby

-

Roe deer from Munsö
Lentils from Gotland and winter greens

335 kr

SUPPLEMENTARY DISHES

Tartar of grilled beets, various capers and cream 120 kr
Cod cheeks and mussels, dill and black fennel 180 kr
Swedish charcuterie from Millert & Dahlén 70g/170 kr
Almnäs tegel (cow milk cheese) with honeycomb from Rosa Skattlådan 75kr
Wrångelsbäckstost (blue cheese) with pear compote 75 kr
Clementine dessert with rice meringue and ice cream 115 kr
Small almond tartlets with cream, black currants and rose 2stk/52 kr

Price for main courses 280 kr

For children; half portion/ half price or pasta with ragu 15kr/year

Our kitchen is based upon organic and biodynamic vegetables.

Meat and poultry are from Swedish farms and forests. Fish and shellfish treated with the utmost respect.