

---

# SÄLLSKAPSMENY

---

## FÖRRÄTT

Löjrom från Kalix, smörstekt bröd från vårt bageri, rödlök, smetana, gräslök och citron.

295 kr

Variation på jordärtskocka med krasse, senapskål emulsion och brynt smör. (V)

125 kr

Gravad carpaccio på biff med tryffelmajonnäs, Almnäs tegelost från Västra Götaland, shiso samt mandel.

140 kr

## VARMRÄTT

Bakad torskrygg, broccoli, alger, blåmusselsås och Yuzu.

285 kr

Hjortinnanlår från Småland med Västerbottenost kroketter, rökt rotselleri, svarta vinbär och viltsky.

295 kr

Gnocchi med vild och odlad ekologisk svamp, 64 gradigt ägg från Sanda, Svedjans ost, dragon och spetskål. (V)

255 kr

## DESSERT

Klassisk Crème Brûlée

125 kr

Lingon med färskostkräm och salt kola

125 kr

Karamelliserat Ingrid Marie äpple, grillad äppelglass.  
Brynt smörkrisp på gårdagens bullar.

125 kr

(V) = Vegetarisk

# VÅR GÅRD

## INFORMATION

Ni väljer ett av menyförslagen till samtliga i sällskapet.

Vänligen meddela eventuella kostavvikelser senast 3 dagar före ankomst.

Avbokning kan ske kostnadsfritt fram till 14 dagar före ankomst. Fram till 7 dagar före ankomst kan minskning av 10% av bokad gästantal ske utan kostnad. Efter 7 dagar före ankomst sker full debitering för minskning av gästantal.

Alla priser är inklusive moms.

# VÅR GÅRD