
MENY

"Vi brinner för att laga god hållbar mat från grunden och väljer noga ut lokala gårdar och producenter. Stort fokus läggs på det gröna och vi väljer i den mån det går alltid svenska och ekologiska råvaror i säsong. Från myllan till tallriken med kärlek."

FÖRRÄTTER

SKAGEN

Toast Skagen på smörstekt bröd från bageriet.

165 kr

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Jordärtskockssoppa med halstrad kammussla, salvia, friterad potatis & svart tryffel.

155 kr

GÅRDSKYCKLING

Mousse och terrin på kyckling med jordärtskockskräm, friterad jordärtskocka & brioche.

145 kr

RÖDBETA

Rödbeta med yoghurt- och getostkräm, brynt smör, vinteräpple & havtorn.

140 kr

VÅR GÅRD

Hotell • Restaurang • Möten

HUVUDRÄTTER

HELGENS TIPS

(Se tavla)

TORSK

Gräddstekt torsk med dillpesto, bakad svartrot, friterad brysselkål och lök boretta. Serveras med mandelpotatispuré & vitvinsås.

345 kr

KALV

Grillad kalv med potatiskaka, rökt mörsmör, rödvinssås, semitorkad tomat & persiljerot.

345 kr

KÅLGRYTA

Smörad kålgryta med 63-gradigt eko ägg, picklad svamp, spetskål och rotselleri. Serveras med rotselleripuré.

255 kr

BARNMENY

HELGENS TIPS

(Barn upp till 12 år)

95 kr

CHEESEBURGARE

Serveras med pommes.

95 kr

CHICKEN NUGGETS

Serveras med pommes & bbq sås.

95 kr

HEMGJORD GLASSKULA

35 kr

Alla huvudrätter går även att få som barnportion.

VÅR GÅRD

Hotell • Restaurang • Möten

DESSERT

"TIRAMISU"

Mascaronemousse, chokladcremeux, mixad mandelkaka med kaffe & kristalliserad mörk choklad.

135 kr

GRÄDDFIL & GETOST

Getostparfait med gräddfilsglass, karamelliserade hasselnötter & pulver på brynt smör.

130 kr

CRÈME BRÛLÉE ASIAN

Smaksatt med lime och citrongräs.

125 kr

KVÄLLENS OST

Serveras med marmelad & smörstekt danskt rågbröd.

105 kr

KAFFEGODIS

95 kr

(Har du allergier vänligen fråga personalen)

VÅR GÅRD

Hotell • Restaurang • Möten