

AFTEN

Gårdens 3-retters med snacks

Sammensat af retterne nedenfor

485,-



Snacks

Tomatchutney og ostesablé
Sprøde bygottokugler med citron

85,-

Forretter

Torsk

Saltet og bagt torsk, serveret med agurk, æble, dildmayo, lime og urter

135,-

eller

Tatar

Mayo på Karl Johan svampe, syltede løg, mander og vesterhavsost

130,-

Hovedretter

Svinebryst

Sprødstegt svinebryst serveret med æble- og løgkompot, bagte løg og sauce på honning og sennep.

210,-

eller

Helleflynder

Skindstegt helleflynder serveret med porre og Hollandaise

225,-

eller

Græskar

Misoglaseret græskar serveret med græskarkompot og dukkah

195,-

Alle hovedretter serveres med kartofler vendt i brunet smør

Dessert

Mazarin på appelsin, serveret med græskarkompot, græskar praliné knas og vaniljeis

95,-

Der tages forbehold for ændringer i menuen
Venligst oplys personalet i tilfælde af allergier

GÅRDENS KLASSIKERE

Wienerschnitzel

Kalv fra Öxneholm serveret med stegte kartofler, brunet smør med kapers, citron, benfri sild og peberrod

225,-

Ugens klassiker

Spørg tjeneren for denne uges ret

DESSERT

Sæsonens trifli

Blommekompot, vaniljecreme, fløde, nødder og makroner

110,-

Gårdens oste

Serveret med kompot og sprødt

125,-



Der tages forbehold for ændringer i menuen
Venligst oplys personalet i tilfælde af allergier