

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Meny 2023

Lilla avsmakningsmeny

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

Sotad pilgrimsmusslan, kärnmjök, fermenterad kålrabbi, libbsticka, grönt äpple, Ahrenka kaviar

Svensk halvblodswagyu, ärtsoja, rödbeta, äggula, ramslökskapis, vattenkrasse

Stekt glacerat ankbröst från Viking fågel som ligger i Munka -Ljungby, hasselnötter, svensk curry, pumpa, rostad anksky, kålskott

Sabayonne, blåbärskompott, blåbärssorbet, mandel

Pris 755kr / Vinpaket 695kr

Stora avsmakningsmeny

€

Ärtbulle, sönderbakad gris, emulsion på gruvsenap från Liss-Ellas, syrad lök, senapsfrö
Petit choux, emulsion på Gullan från Hansjö, Kalix löjrom, gräslök
Tunn skivad biff från Sunnanheds fjällkor, inlagda ramslöksbär

Sotad havskräfta, kärnmjök, fermenterad kålrabbi, libbsticka, grönt äpple, Ahrenka kaviar

Svensk halvblodswagyu, ärtsoja, rödbeta, äggula, ramslökskapis, vattenkrasse

Stekt pilgrimsmussla, veloute smaksatt med kombualg, purjolök

Skreitorsk, rotselleri, vassle, lardo, rostad smörad sky

Stekt glacerat ankbröst från Viking fågel som ligger i Munka -Ljungby, hasselnötter, svensk curry, pumpa, rostad anksky, kålskott

Havtornssorbet, kolakräm, havtornscurd, hasselnötter

Sabayonne, blåbärskompott, blåbärssorbet, mandel

Pris 1195kr / Vinpaket 895kr



