

BRUNNSMENY MARS

KRÄFTSOPPA vispad färskostcrème, flarn av Brostorps hemost och dillolja

Tartar av BAKAD RÖDBETA chévrecrème, dijonvinägrett, marconamandlar och späda blad

SVENSK VILTFILÉ (varierar efter tillgång på vilt) bakad jordärtskocka, morotspuré, portvinssås och örtsmör

GLASBAKAD TORSK buerre blanc, spetskål, forellrom och dillolja

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA palsternackspuré, picklad jordärtskocka, sauté av svartkål och grönkål samt krispigt bovete

Honungsmarinerade BLODAPELSINFILÉER, blodapelsinglass och sichuanpepparmaräng

CRÈME BRULÉE

VANILJGLASS Porter, lakritssirap och kakaonibs

EXTRARÄTTER | PUB GRUB

Friterad hemost från Brostorps Ost med morotsmarmelad	125.-
Kaffegodis	55.-
Ölkorv från Ravelsmarks Gård	45.-
Salt & Vinegar chips	45.-

Reservation för ev. ändringar.