

GÅRDENS KVÄLLSMENY | MÅNDAG - TORSDAG

TOAST SKAGEN

195/295

Klassisk Skagen med handskalade räkor, löjrom, citron och smörstekt levainbröd.

Allergener: Gluten, ägg, skaldjur, fisk, mjölkprotein

Dryckesförslag: 2023 Lesehof Stagård, Riesling "Handwerk" 165 kr /glas

RÅBIFF

135/265

Råbiff gjord på kött från skärgårdsslakteri, kapris, rödbetor, pepparrot, dijonsenap och syrad rödlök. Hel serveras med pommes.

Allergener: Ägg

KLASSISKA KÖTTBULLAR

255

Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon, pressgurka

Allergener: Mjölkprotein

Matchas med: 2022 Camera Rosso Sangiovese | Emilia-Romagna, Italien - 120/545

Matchas med: 2024 Sottimano, Dolcetto "Bric del Salto"

FISKGRYTA MED AIOLI

295

Fiskgryta med tomat och fänkål. Serveras med handskalade räkor, aioli och krutonger

Allergener: Gluten, ägg, fisk, skaldjur

Matchas med: 2022 Bread and Butter Chardonnay | Napa Valley, USA - 145/580

HJORTWALLENBERGARE

295

Wallenbergare gjord på hjort från gårdens marker. Serveras med potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och små söta ärtor

Allergener: Ägg, gluten, mjölkprotein

Matchas med: 2022 Monte Bernardi, Retromarcia Chianti Classico 175/850

Fråga oss om kvällens dessert.

s i g g e s t a
g å r d

VÄRMDÖ