

CHEF'S TABLE - HÖSTMENY

Hembakt bröd & knäcke med hemkärnat smör på två vis,
ett naturellt och ett med kantarell

Struva fylld med färskost och toppad med Sveciaost från Allerum
& ett pulver på torkad Karljohansvamp

-

En tesked dansk störkaviar från odlad vit störfisk, direkt på handen
Vodka Bornholm, Danmark

-

Mjölkrimmad och lätt eldad abborre från Vombsjön, en rejäl sked
rökt gräddfil, pressgurka, inkokta gula senapskorn och brynt smör
Cave De Hunwihr, Alsace, Frankrike, 2023

-

Vildsvinkorv, ett mos gjort på rotselleri, mjölk och det goda
smöret, kruspersilja och mjölksyrefermenterad rödkål
Maison Henri Boillot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike, 2021

-

Stekt vildandsbröst, grovt skuren vitkål och spenat kokt i grädde
och avslutad med riven hemost från Brostorp, smörbakad
purjolök, krispig grönkål, syltad kantarell
Brunello di Montalcino, Sangiovese, Montalcino, Italien, 2018

-

Sorbet på örter från menyn tillsammans med äpple från gården

-

Ostkaka på småländskt vis, sylt på körsbär, saltrostad sötmandel
och riven karamelliserad vitmögeloost från Troidhede mejeri
Les Hautains, Crouseilles, Pacherenc du Vic-Bilh, Frankrike, 2021

-

Gammeldags gräddglass smaksatt med svarta vinbär och
rosmarin, chokladkaka, maräng och sirap på choklad och granskott
Moscato d'Asti, Gianni Delia, Piemonte, Italien, 2021

Menypris 950 kr

Vinpaket 950 kr

Juicepaket 400 kr

