**HÖSTMENY**

**Förrätt 110 kr
Varmrätt 200 kr
Barn (5-12år) halva priset**

**Måndag och tisdag serveras middag tillagad på de råvaror som vi har hemma i skafferiet,**

**för att minska vårt matsvinn.**

**Onsdag**

**Förrätt**Confiterad röding med pepparrotskräm från Cajom i Fjärås, picklade rotfrukter, minisallad toppad med frön och rädisor.

**Varmrätt**Långbakat lammlägg från Ekkullen, Veddige, serveras med rostad pumpa, kål och en vitlöksky

**Torsdag**

**Förrätt**Oxsvansbuljong gjord på oxsvans från Lillegården
med lök från Tångagård, serveras med en gratinerad toast

**Varmrätt**Ugnsbakad kummel från Björkängs Fisk
serveras med potatisstomp, smörsås och stekta kantareller från Hakeslätt.

**Fredag**

**Förrätt**Carpaccio på rökt vildgås & dovhjort, picklad och stekt svamp från Hakeslätt toppad med förskriven pepparrot från Cajom i Fjärås.

**Varmrätt**Viltgryta serveras med pressad Långåspotatis
inlagd gurka och rårörda lingon

****

**Lördag**

**Förrätt**

Stekt svamp från Hakeslätt, pocherat ägg från Tvååker serveras med en portvinssås.

**Varmrätt**

Ugnsbakad torsk, serveras med en skogssvamprisotto med svamp från Hakeslätt och en salsa verde.

**Söndag**

**Förrätt**Svampsoppa med svamp från Hakeslätt serveras med krutonger,

toppad med stekt svamp

**Varmrätt**Innanlår av rådjur serveras med en kålrotspuré,

stekt brysselkål med enbär- & timjansky

**Efterrätt**

**Efterrätt 85 kr**

**Tryfflar 2st 45kr**

* Rawfood browniecrunch med chokladganasch, kokoschips och bär (GF/LF)
* Hallon- och apelsingranité i apelsinskal toppad med chokladsås och karamellcrunch (GF/LF)
* ****Äppelcheesecake med saltkolasås och vaniljglass
* 2st hemgjorda Chokladtryfflar

**Fråga personalen om vilka efterrätter som vi har för kvällen!**

****