**Höstmeny**

**Förrätt 110kr. Varmrätt 200kr, Barn (5-12år) halvapriset**

**Måndag och tisdag serveras middag tillagad på de råvaror som vi har hemma i skafferiet, för att minska matsvinn. Stäm av med kocken vilken middag som serveras.**

**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 och enbär- & timjansky

****

**Efterrätter 85kr**

**Finns att välja till middagen, fråga personalen om vilka efterrätter som vi har för kvällen!**

* 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