

inom

à la carte

förrätter

lågtempererad lax

blomkålsroyal, picklad blomkål, rättika & pärlök

125:-

enbärsgravad vildsvinsfilé från norra skåne

äpple- & timjanpuré, rårörda lingon & hembakat knäcke

125:-

vinkokta blåmusslor

med vitlöksbröd, det vill säga moules marinières

halv 115:-, hel 175:-

inoms plockplanka

på en planka serveras kvällens olika godsaker

145:-

varmrätter

svensk hängmörad ryggbiff

semitorkade körsbärstomater, ostronskivling & potatisfondant

245:-

halstrad torskrygg

bräserad svartrot, fänkålscrudité, kålrotspuré & vitvinsås

245:-

örtfylld lammstek från österlen

rökt lammkorv, ragu på vita bönor, persiljerotscreme & rödvinskry

225:-

ossobuco

långbakat kalvlägg från sunnantorp, gremolata & kokt Larsvikenpotatis

195:-

ljummen sallad på rimmad gårdsgris

äpple, bönor, spenat, senap- & honungsdressing

165:-

kvällens husman

(mån-tor)

135:-

inom

desserter

desserter

kola pannacotta
hallonsorbet, hallonmarmelad & maräng
89:-

nötbrownie
blåbärsglass, vanilj- & blåbärskompott & chokladflarn
89:-

en utvald ost
med tillbehör
79:-

hemlagad tryffel
22:-

hemgjord glass eller sorbet
25:- / kula