



VI HAR
ÖPPET
VARJE HELG

GAMLEGÅRDEN

MENY

BOKA
BORD
0523-23 49 99



SMÅRÄTTER

Olivtallrik 99 kr

Kalamataoliver och Mammutholiver med kärna, inlagd i vår egna marinad med citron, vitlök och våra egna örter. Serveras med gruyèreost, fikonmarmelad och salta kex.

Tunnbrödchips & fetaröra 99 kr

Fetaost, cream cheese, creme fraiche i härlig röra. Ät med salta krispiga tunnbrödchips. Laktosfri.

Stenbitsrom 99 kr

Lättsaltade chips toppat med stenbitsrom, creme fraiche, rödlök och gräslök. Laktosfri.

Tångcaviar 99 kr

Lättsaltade chips toppat med tångcaviar, creme fraiche, rödlök och gräslök. Laktosfri, vegetarisk.

Klyftpotatis 119 kr

Våra hemgjorda klyftpotatis kryddade med lök och paprika, serveras med en smakrik blåmögeldip.

Fisk- & skaldjursgryta 169 kr

En smakrik och fyllig gryta där skaldjur och vit fisk möter en len gräddig buljong med inslag av gröncurry och persilja. Toppas med säsongens grönsaker och färsk dill. Laktosfri. Bröd serveras till.

DESSERTER

Chokladtryffel 29 kr

En chokladpralin från Brautigams. Päron, hallon eller champagnesmak.

Avectallrik 159 kr

Dagens godsak, valfri kaffe och 4 cl avec.

Chokladmousse 99 kr

Len och fyllig chokladmousse möter söt och saftig ananas, försiktigt smaksatt med rom för en elegant och balanserad smakupplevelse. Laktosfri.

Affogato 79 kr

En kula vaniljglass & rykande het espresso att slå över. Laktosfri.

Glasstorn 99 kr

Ett imponerande torn där len, krämig glass varvas med en smakrik och krispig brödbotten. Serveras med färsk frukt för en perfekt balans mellan sötma, fräschör och textur. Laktosfri.

VARMRÄTTER

Risotto med primörer 199 kr

En smakrik risotto tillagad med fyllig grönsaksbuljong, där söt morot, friska ärtor och nötig jordärtskocka skapar en perfekt balans. Avrundad med örter och en touch av citrus. Vegansk.

Klassiska köttbullar 199 kr

Saftiga köttbullar på nötfärs från Kustcharken, stekta till perfektion. Serveras med vårt hemlagade potatismos, krämig gräddsås, rårörda lingon och krispig gurka. Laktosfri, innehåller gluten.

Grillad kycklingfilé 239 kr

Saftig kycklingfilé serveras på en bädd av kål tillsammans med kryddig klyftpotatis och krämig senapsvelouté smaksatt med whiskey. Glutenfri,

Grillad ryggbiff 299 kr

Saftig ryggbiff serveras på en bädd av kål tillsammans med kryddig klyftpotatis och krämig senapsvelouté smaksatt med whiskey. Glutenfri

Fisk- & skaldjursgryta 279 kr

En smakrik och fyllig gryta där skaldjur och vit fisk möter en len gräddig buljong med inslag av gröncurry och persilja. Toppas med säsongens grönsaker och färsk dill. Laktosfri. Bröd serveras till.

Torsk bourguignon 299 kr

En tolkning av klassisk bourguignon där mustig rödvinssås möter färsk torsk. Tillagad med omsorg tillsammans med fläsk, svamp, lök och örter för en perfekt balans mellan havets elegans och det rustika franska köket. Serveras med potatismos.

Vi tillagar mycket av vår mat från grunden. Vi använder inga märkvardiga eller konstiga ingredienser, bara väldigt fina och ofta lokala råvaror. Allt kött och fisk på menyn kommer från Sverige.