

STORAN

middag

FÖRRÄTT / STARTER

Sallad av vårens primörer, gurkvinegrette, lufttorkad vildsvinsfilé från Basunda, Spring vegetables salad, cucumber vinaigrette, air-dried fillet of wild boar caught locally **129:-**

Carpaccio av halstrade pilgrimsmusslor, äggcrème, brynt smör från Löt, Vikingstad, sparris från Lövingsborg, Skeda Grilled scallops carpaccio, egg crème, locally produced browned butter and asparagus **139:-**

KLASSIKER / CLASSICS

Caesarsallad, sotkryddad svensk kyckling, bacon, parmesan, krutonger Caesar salad, grilled Swedish chicken, bacon, Parmesan cheese, croutons **169:-**

Smörgås handskalade räkor, kräftstjärtar, kokt ägg, dillmajonnäs Sandwich with hand-peeled prawns, crayfish tails, boiled egg, dill mayonnaise **175:-**

Chilihamburgare, dragondipp, färsk pommes frites Chili hamburger, tarragon dip sauce, fresh French fries **175:-**

Färsk pappardellepasta, krämig tomatsås, semitorkade plommontomater, oliver, portabellosvamp Fresh pappardelle pasta, creamy tomato sauce, semi-dried plum tomatoes, olives, Portabello mushrooms **179:-**

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSE

Bakad svensk abborrefilé, mussel/blåstångsbuljong, ramlökscrème, kokt nypotatis Oven-baked Swedish fillet of perch, mussel/bladder wrack broth, ramsons crème, boiled new potatoes **275:-**

Halstrad Vätternöring, skummad beurre blanc, friterad potatisrulle, öringsmousseline Grilled trout from Lake Vättern, frothy beurre blanc, deep-fried potato roll, trout mousseline **275:-**

Grillad hängmörad entrecôte av Aberdeen Black Angus från Ydre, rostad vitlökssky, bakad potatis, örtsmör Grilled, tenderized Aberdeen Black Angus entrecôte from the local area, roast garlic gravy, oven-baked potato, herb butter **295:-**

Svensk oxfilé, rödvinssky, rökt oxmärgsemulsion, potatisfondant Swedish fillet of beef, red wine gravy, smoked beef marrow emulsion, potato fondant **295:-**

DESSERT / DESSERT

Husets chokladtryffel Home-made chocolate truffles **45:-**

Crème Brûlée Crème Brûlée **85:-**

Vaniljglass, jordgubbar, vispad grädde Vanilla ice-cream, strawberries, whipped cream **89:-**

Rabarbersorbet, rostad vit choklad, vaniljbavaroise, rabarbergelé, mandelbiskvi Rhubarb sorbet, roasted white chocolate, vanilla bavaroise, rhubarb jelly, almond biscuit **95:-**

Östgötsk osttallrik Blämögelost från Hejtorp, Getbrie från Löt, Vikingstad, Boxholms årgångsost, morotterrin, jordgubbs/rabarbermarmelad, husets knäcke Cheese platter with locally produced, goat's blue cheese, goat's brie cheese, mature cheese, carrot tureen, strawberry /rhubarb marmalade, home-made crisp bread **155:-**