

# BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

## Något litet före maten

Forellrom från Älvdalen, regnbåge, kålrabbi, umami emulsion 70kr

Tartlette, bakad äggula, vår mousseron, ärtsoja från Liura 70kr

Ostron, rabarber, libsticka 55kr/st

Ett glas champagne med ett ostron 195kr

Bruntegårdens brödservering 75kr

(Tjockbulle med egen kärnat smör)

## Förrätter

Stör Caviar Carelian Royal 30g från Åland, ärtbulle, syrad grädde & silverlök 755kr

Sotad & råhyvlad vitsparris, brynt smöremulsion, gravad äggula & ängsyra 195kr

Kalix Løjrom, bakad silverlök, rökt mærg, potatis emulsion 295kr

Ärtbullar med sönder bakad gris, syrad lök, picklade senapsfrön & krasse 175kr

Hörökt Wagyu tartar, ramslöksemulsion, ramslöksskapis, ramslök & fryst riven fårost 215kr

## Varmrätter

Stekt abborre, Sandefjordsås, egen saltad stenbitsrom & grönsparris 355kr

Bakad rotselleri, grön sparris, ramslökemulsion, ramslök & kroketter smaksatt med lagrad hårdost 295kr

Kycklinglår fyllt med toppmurkla, veloute, kyckling sky, jordärtskocka, salladslök 335kr

Svensk Ryggbiff, smör smaksatt med rostad mærg, ättika & ramslöksbär, sallad på brytböner, skysås & krockett på potatis smaksatt med lagrad hårdost från Värmland 425kr

## Desserter

Fattiga riddare med Lina från Hansjö, äppelkräm, inkokta äpplen, äppelsorbet 155kr

Rabarber, kärmjölksglass, mandelkaka smaksatt med stjärnanis & ängsyra 155kr

En kula glas 75kr

Praliner 65kr

Ostar från Svenska bönder 165kr



