

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Något att börja med

Collet Emperiente de Terroir Nv Champagne 165 kr glaset
Cava Albet I Noya Penedés Katalonien Spanien 135kr glaset
Rabarber Spritz 145kr
Bruntegårdens Sour (*Tevsjö gin, socker saltad citron, sockerlag, äggvita*)
165kr
Tevsjö Negroni 165kr

Avsmakningsmeny

Det råvaror vi uppskattar mest under säsongen. Väljer vi att kombinera i en avsmakningsmeny för att kunna presentera det bästa utifrån våra växtsäsonger och årstider.

*Ärtbulle, sönderbakad gris, senapsfrö, ramslök
Regnbåge, kålrabbi, umami emulsion, fingerlime
Tartlette, getost, spritärtor*

*Hö-rökt lammtartar, ramslöksemulsion, ramslökskapris,
ramslök & fryst riven fårost*

*Sotad & råhyvld vit sparris, brynt smöremulsion, gravad
äggula & ängsyra*

Brödservering

Stekt abborre, Sandefjordsås, stenbitsrom & grön sparris

*Kycklinglår fylld med toppmurkla, veloute, kycklingsky,
jordärtskocka & salladslök*

*Rabarber inkokta, juice, kräm, kärnmjölksglass, mandelkaka
smaksatt med stjärnanis*

Pris 995kr Dryck 795kr



