

middag

Våra vänner

Assarsons Trädgård
Bondens Skaffereri
Hermelins Grönsaker
Älvdalslax
Högtorps gård
Puttersjaus
Brostorps ost
Almnäs bruk
Nordisk Råvara
Warbro Kvarn
Vikingfågel

Välkommen till emmer

Här skapar vi framtidens restaurangupplevelse i samklang med djur och natur. Vi serverar modern skandinavisk mat med grönsaker från vår egen köksträdgård och noga utvalda råvaror från djurriket

Skördemeny

Fem serveringar

695 kr

Snacks
Från det kalla
Från det varma
Skördefestival
Dessert

Utvalda drycker

495 kr

Blandade drycker

395 kr

Alkoholfria drycker

245 kr

Lilla snabba

Tre serveringar

495 kr

Snacks
Skördefestival
Plommon

		Snacks	<p>Krispiga grönsaker torkade bondböner, ringblomma</p> <p>Brioche på virvelmjöl med ricotta</p> <p>Buljong på gurka rökt olja och libbsticka</p>
Från det kalla	<ul style="list-style-type: none"> • Grovmalt innanlår gurka, skogschampinjon och wrångebäcksost • Biffomat syrad gös, citrontimjan och grön tomat • Fårost vindruvor, citronverbena, kålrabbi 		<p>+ Tillval 65 kr Ostron kärnmjöl, kålrabbi och gurka</p>
Från det varma	<ul style="list-style-type: none"> • Signalkräfta kålrabbi, bronsfänkål och vreta gulärt • Bönor älvdalsrom, fläder och kantareller 		
Skördefestival	<p>Vi dukar upp hela bordet med olika grönsaksrätter som ni delar tillsammans som en riktig familjemiddag. Rätterna är skapade efter vad som är bäst just nu i vår egen trädgård samt hos våra samarbetsgårdar. Som tillbehör serverar vi alltid ett noga utvalt animaliskt protein.</p> <p>Grönsaker vi skördar nu är bland annat grönkål, purpurkål, rotselleri, grönsallat, vaxböner och gröna blad.</p> <p>Just nu jobbar vi även med Anka från Vikingfågel i Munka-Ljungby, Skåne.</p>		
		Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Plommon mandelkaka, svartvinbärsblad, grädde • Sommarbär bakad vaniljkräm, tagetes, bränt socker <p>+ Tillval 95 kr Svenska ostar honung och fröknäcke</p>