

Våra vänner

Assarsons Trädgård
Bondens Skaffereri
Hermelins Grönsaker
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	295 kr
Lilla snabba	Tre serveringar	495 kr
	Snacks	
	Skördefestival	
	Äpple	

Från det kalla

- Grovmalt innanlår
gurka, skogschampinjon och wrångebäckssost
- Biffotomat
syrad gös, citrontimjan och grön tomat
- Fårost
vindruvor, citronverbena, kålrabbi

Från det varma

- Röding
Kålrot, vild svamp, Rättviksärt
- Potatis
stenbitsrom, jäst, malt och lök

Skördefestival

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.

Grönsaker som skördas just nu är bland annat, rotselleri, bladkål, zucchini, kålrabbi, morötter, rosenkvitten, blad och blommor

Just nu jobbar vi även med Anka från Vikingfågel i Munka-Ljungby, Skåne.

Snacks

Krispiga grönsaker
torkade bondbönor, ringblomma

Brioche på virvelmjöl
med ricotta

Buljong på gurka
rökt olja och libbsticka

- + Tillval 85 kr
Havstenssunds ostron
kärnmjök, kålrabbi och gurka

Dessert

- Äpple
mandelkaka, ärtmiso, långpeppar
- Bakad vaniljkräm
Hösthallon, tagetes, bränt socker
- + Tillval 95 kr
Svenska ostar
honung och fröknäcke