



# A LA CARTE

*Närproducerad matglädje sedan 1971*

Är du allergisk?  
Fråga oss om  
innehåll.

## FÖRRÄTTER



### Skånsk Gåslever ..... 155 kr

Gåsleverterrin gjord på gåslever från Varalöv.  
Serveras med syltad och smörstekt trattkantarell  
samt vintergrönt.

*Dryckesförslag: Ett glas champagne 100 kr*

### Jordärtsskocks- & Blomkålsoppa 125/195 kr

Serveras med blomkålskräm, krispig blomkål  
och jordärtsskockschips

*Dryckesförslag under fliken: Fruktiga, aromatiska viner.*

## VARMRÄTTER



### Friterad Rödtungsfilé ..... 225 kr

Serveras med rostad potatis, broccoli, ärtor,  
citron- och dillmajonnäs samt pepparrot.

*Dryckesförslag under fliken: Fruktiga, aromatiska viner.*

### Variation på Kullalamm ..... 275 kr

Serveras betor, tomat, rostad potatis,  
rödvinssky, smörstekt svamp, krasse och syltad lök.

*Dryckesförslag under fliken: Fylliga, kraftiga röda viner*

## NJUT FÖRE MATEN

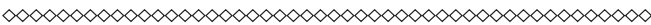


### Ett glas Champagne ..... 100 kr

### Dry Martini med Härnö gin ..... 95 kr

### Gin & Fläder 4 cl ..... 95 kr

## DESSERTER



### Blåbär & Choklad ..... 125 kr

Bakad chokladfondant med hemmagjord  
blåbärsglass, chokladsmulor, hasselnötter  
och färska bär.

*Dryckesförslag: Ett glas Recioto 115 kr / 6 cl*

### Södåkraäpple ..... 95 kr

Äpplekaka gjord på äpplen från Engelbrekts i Södåkra.  
Serveras med hemmagjord vaniljglass, kanderad  
rosmarin och rostad mandel.

*Dryckesförslag: Ett glas sauternes 88 kr/ 6 cl*

### Chokladtryffel ..... 25 kr

*Dryckesförslag: Ett glas lagrad mörk rom 29 kr/cl*