

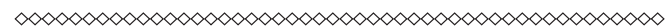


NJUT HOS RUT

Närproducerad matglädje sedan 1971

Är du allergisk?
Fråga oss om
innehåll.

FÖRRÄTTER



Kryddsill 115 / 175 kr

Kryddsill, lök, potatis och brynt smör.

Dryckesförslag: HGS APA 65 kr och Aalborg Tuffel 88 kr

Skånsk Gåslever 155 kr

Gåsleverterrin gjord på gåslever från Varalöv.

Serveras med syltad och smörstekt trattkantarell samt vintergrönt.

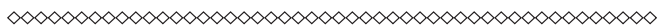
Dryckesförslag: Ett glas champagne 100 kr

Jordärtsskocks- & Blomkålssoppa 125/195 kr

Serveras med blomkålsskräm, krispig blomkål och jordärtsskockschips

Dryckesförslag under fliken: Fruktiga, aromatiska viner.

RUTS KLASSIKER



Skånsk Äggakaka 175 kr

Rimmat fläsk och rårörda lingon

Skånsk Äggakaka 175 kr

Dagens Svamp och ost

Tillval

Smörstekta äpplen 25 kr

Extra Fläsk 55 kr

Till alla varianter passar Höganäs fatöl 95 kr.

Även Äpplemust från Södåkra 38 kr passar utmärkt till.



VECKANS LUNCHVIN!

Rött 75:-/glas

Ord. pris 95:-

Vitt 75:-/glas

Ord. pris 95:-

Alkoholfritt alternativ finns!

VARMRÄTTER



Kullalamm 225 kr

Serveras betor, tomat, potatispuré med rotselleri, rödvinskyl, smörstekt svamp, krasse och syltad lök.

Dryckesförslag under fliken: Fylliga, kraftiga röda viner

Friterad Röttungsfilé 225 kr

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

Dryckesförslag under fliken: Fruktiga, aromatiska viner.

DESSERTER



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

Kaffegodis 55 kr

Chokladtryffel, liten kaka och maräng.

Dryckesförslag: Ett glas lagrad mörk rom 29 kr/cl

Hallonglass 75 kr

Serveras med rostad mandel, blåbär, björnbär och maräng.