

Lunchen serveras mellan kl.12.00 - 14.30

Onsdagar - Söndagar

Sommarens lunchmeny

Förrätt

Smörstekta Sommarkantareller.....185

Ostkräm på bokhornsklöver från Lakene / Laktofermenterad fänkål / Inlagda granskott / Potatis & örtflarn från trädgården / Hyvlat bokhornsklöver

Tartar på nötkött från Enkullens gård.....Halv 200/ Hel 325

Smörstekta kantareller / Ostkräm på bokhornsklöver från Lakene /

Vinbärskapris / Isad selleri / Marinerad kålrabbi

Halv 65g / hel 130g

Hel serveras med friterad potatis

Varmrätt

Fisk & skaldjursgryta.....215

Skummig musselgryta / Dagens färska fisk / Handskalade räkor / Blåmusslor från bohusslän / Sommargrönsaker / örter från gården / Gräslöksolja

Grillad svensk pluma på rapsgris.....225

Grillade sommargrönsaker / rostad potatis / yoghurt med trädgårdens örter / smörstekt & picklad svamp från skymnäs

Mjukbakad ekologisk spetskål.....225

Grillad smörsås / Smörstekt svamp från skymnäs / Grillad persika / Inlagda granskott / Flarn på hasselnöt & solros / Komprimerad gurka / Tagetesolja

Dessert

Syrén sorbet.....155

Blåbärs mousse / Maräng med smak av gran / Kräm på citronverbena / Laktofermenterade värmländska blåbär

Marinerade värmländska jordgubbar.....155

Brynt Smörglass / Mandelbiskvi / Snö på bryntsmör / Jordgubbskräm / Mynta från gården