

Sandbergs

À LA CARTE

Apéritif

Ett glas cava

Ett glas champagne



115 kr

155 kr

FÖRRÄTTER

Carpaccio från Böja Stommen

Oxfile, tryffel, rostad mandel, parmesan, vinbär, torkad oliv.

L, M, SU, SEN, Ä

175 kr

Mustig fisk- & skaldjursoppa

Dagens fisk, räka, mussla, krutong, rotfruktsjulienne, tångolja.

B, F, L, SE, SK

165 kr

Veckans förrätt

Varje vecka sätter köket ihop en ny rätt tillsammans med våra bönder i närområdet! Fråga din servitör.

FRÅGA DIN SERVITÖR

165 kr

Varmrökt sik från Hjo

Potatis, picklad silverlök, saltört, säsongens rom, ost- och krondillsskum.

F, L, SU

175 kr

Grillad sallad à la Gargouillou

En smakkombination av våra bästa grönsaker i säsong! Serveras med ramslöksaioli och sumak.

FRÅGA DIN SERVITÖR

155 kr

HUVUDRÄTTER

Konfiterat anklår från Söderslätt 325 kr

Potatispuré på Wrångebäckssost, haricots verts, oliv, choucroute på rödkål, smörad anksky.

L, SU

Rostad fläksida från Halla Gård 295 kr

Valnöt, broccoli, ärta, rostad potatis, kryddgrädde.

L, N

Grillad entrecote (220 g) från Böja Stommen 395 kr

Bearnaise, pommes frites, Havgus 12, mormorssallad.

L, Ä

Bakad svensk fjällröding från Vilhelmina 325 kr

Smörsås, Avrugacaviar, cashewnöt, rostad selleripuré, morot, sockerärta, Vreta gulärt.

F, N, SE

Veckans Sandberg! 275 kr

Varje vecka sätter köket ihop en rätt tillsammans med våra bönder och leverantörer för att hedra minnet av familjen Sandberg.

FRÅGA DIN SERVITÖR

Smörstekt kålrot från Prästtorps gård 285 kr

Blomkålspuré, spenat, vegetarisk XO-sås, tempura, gran, citrongelé.

G, L, SO, Ä



Vinpaket med
utvalda viner

2 glas — 285 kr

3 glas — 360 kr

4 glas — 460 kr

MELLANRÄTT

Gratinerad granbarksost från Jürss mejeri 125 kr
Surdegsbröd, Membrillo på kvitten, havssalt, fermenterad limehonung.
G, L

DESSERTER

Veckans dessert! 125 kr
Varje vecka skapar vi en klassisk dessert i en modern skepnad! Fråga din servitör.
FRÅGA DIN SERVITÖR

Nysnurrad glass 125 kr
Palsternacka, yoghurtscum, kristalliserad vit choklad, friterad palsternacka och persilja.
L, Ä

Mousse på norsk karamelliserad brunost 135 kr
Kärnmjölksorbet, kardemumma, sås på rom och mörka bär.
L, Ä

Klassisk vaniljpannacotta 110 kr
Honungsflarn, svenska jordgubbar, grön chartreuse, jordgubbsvinäger från Odensjö.
G, L

Ostvagn 138 kr
Tre sorters ost, dagens marmelad, kökets fröknäcke.
FRÅGA DIN SERVITÖR

Välkommen till vår värld
med folklig gourmet där
bistro möter gastronomi.

MED MATEN STÄNDIGT I FOKUS

Vi använder så mycket närproducerade råvaror som möjligt. Vi samarbetar med lokala bönder och grossister samt samordnar transporter för att minimera vår påverkan på miljön som omger oss.

Sandbergs