

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, karamelliserad oliv.

L, M, SU, SEN, Ä

185 kr

Mustig fisk- & skaldjursoppa

Dagens fisk & skaldjur, krutong, rotfruktsjulienne, dillolja.

B, F, L, SE, SK

165 kr

Ljummen sallad på matjessill från Klädesholmen

Smetana, hjärtsallad, betor, äggkräm, picklad potatis, gräslök, brynt smör & Wrångrbäcksost

F, L, Ä, SEN

165 kr

Vispad svensk kycklinglevermousse

Smörstekt brioche, chips på jordärtskocka, fikonmarmelad, purjolöksaska

L, Ä, G

175 kr

Grillade betor från Hönsa

Gran-majonnäs, pinjenötter, picklad chili, marinerad gurka, gurkört & hallon

SU

155 kr

HUVUDRÄTTER

Oxkind "Pot au feu" 325 kr

Bräserad oxkind från Skövde, rökt sidfläsk från Gråbo gård, morot, kålrot, rostad potatis, dill & picklad svamp

SU, SE

Smörstekt Hjort 395 kr

Rökt krokett, hjortkorv, rödbeta, skysås på svarta vinbär, confiterad lök, kryddig savoykål & sumak

L, SU, G, Ä

Grillad Kyckling från Munka Ljungby 315 kr

Rostad palsternacka med timjan & kombu, äpplepuré, palsternackspuré, krispig potatis, hasselnöt & havgus 12

L, N

Bakad svensk fjällröding från Vilhelmina 345 kr

Kålkräm på sommarens fläder, potatis- & purjolöksroyal med gammelknas, grillad ärta, svamp, pistagenöt & smörad kycklingsky med gul chartreuse

F, L, N

Queneller på vit fisk & pilgrimsmussla 345 kr

Potatispuré, smörad edamameböna, morot, spenat- & kräftsås, konjak- & krondild ost från Arla Unika

Ä, G, F, B, SK, L, SU

Hasselbackspotatis på skånsk sötpotatis 285 kr

Rökt pepparrotsmajonnäs, picklad kålrot, svarta bönor, rostat bovete, torkad aprikos, spenat och pepparglaze

SO, SEN, G

Nordisk Dahl 295 kr

Ärtor & linser från Nordisk råvara. Vitlöksbröd penslat med brynt citron- & timjansmör, syrad yoghurt och örtsallad.

L, G



Se gärna vår separata dryckeslista eller fråga oss om val av dryck till maten.

DESSERTER

Vispad vit choklad med mandelkaka Variation på äpple & rosmarin-karamell	125 kr
L, G, M, Ä	
Nystekt chocolate chip cookies Hjortronsorbet, sotad grädde & granskott	135 kr
L, Ä, G	
Sorbet på olivolja Karamelliserade frön, aprikos, chiliolja & picklad fänkål	95 kr
SU	
Creme Brulée på grönt té Tillsammans med lingonmacaron	125 kr
G, L	
Tre sorters ost Kökets val av tre stycken svenska ostar Grillat bröd, nypongelé, sherrysirap och brända hasselnötter	145 kr
G, L, N, SU	
Qvånum G&T Vår lokala husgin Serveras med gurksorbet, citrongelé & honung	145 kr

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