

MARK & VINGÅRD
KULINARIKA
På Aplan

HÖSTMENY

Rätter från denna meny serveras på vår våra menykvällar under hösten och vid gruppbokningar på minst 10 personer. Se bokningskalender för vilka rätter som serveras vid specifika datum.

Vi hjälper er gärna att sätta samman en meny innehållande förrätt, varmrätt, dessert då det gäller gruppbokningar. Önskar att ni enas kring en meny där vi tar hänsyn till allergier/vegetarisk kost.

FÖRRÄTTER

Kryddbakad kallrökt Gustavalax, gulbetskräm och gravade gulor 105kr

Lufttorkad skinka från Värmlandsnäs, svartrot, bockhornsklöverost och skrädmjölsknäcke 105kr

Gratinerad Chevré från från Finnskogens ost med lingon- och äppelrippel, bladsallad 105kr

Skummig skaldjursoppa med tillbehör på gröna tomater och kräftstjärtar 125kr

VARMRÄTTER

Rödvinbräserad högrek från värmländska gårdar, jordärtskockspuré, smålök och champinjon 175kr

Utskuren biff med asiatisk dressing och misomajonnäs, kålgrönsaker 195 kr

Mjukbakat rådjur och Linderödsgris från vår gård, portvinsås, kantarellkrosett 265kr

Kummelrygg med sabayonne på brynt smör, varma betor och färskriven pepparrot 225 kr

Havreotto på rostade skrädmjölskärnor från Stöpafors, höstens svampar och boll på gula ärtor 165 kr

EFTERRÄTTER

Hjortronparfait på brownie med varma äpplen i rosmarin- och kolasås	95kr
Choklad creme brulé med hallon	95kr
Glass från Naturpralinen i Sysseleback med skrädmjölsmulor, bär och grädde	1kula 65kr 2kolor 80kr
Ostbricka med 3 lokala ostar av dagen sortiment, päron och lakritsmarmelad, skrädmjölsknäcke och rostade hasselnötter	135kr
Naturpralinen chokladtryffel	25kr/st

SMÅRÄTTER

Vid gruppbokningar på minst 15 personer per rätt

Jordärtskocksoppa med varmrökt Ridgedalekyckling, chimchurri, bröd	155kr
Matpaj, sallad, dressing, bröd	135kr
Räksmörgås, handskalade räkor, gräslöksmajonnäs, ägg	135kr