

Restaurangmeny 2019

Förrätter

Gravad vit sparris med lagrad prästostkräm, råhyvlad grön sparris, citronkokt pärllok samt smulstekt salsiccia. 129:-

Carpaccio på oxfile från småländska gårdar serveras med emulsion på granskott, picklade granskott samt flagad parmesan och rågkrisp. 139:-

Varmrätter

Kvällens fisk från Gårdsfisk, matveteotto med havskräfta, råstekt blomkål samt dillolja och krispig örtsallad. 249:-

Småländsk ryggbiff med husets bearnaisesås, råstekt grön sparris, confiterad tomat samt potatiskrutonger. 249:-

Långtidsbakad fläksida serveras med brynt spetskål och äppelpuré, färskpotatis och vinägersky, krispig svål samt ramlöksmör. 199:-

Husets högrevshamburgare med bacon och cheddarost, biffomat och brässerad lök, samt tryffelmajonnäs och pommes. 189:-

Klassisk Caesarsallad med Öländsk kycklingfilé, krutonger och bacon (går att få vegetarisk). 159:-

Varmrökt laxfilé från Åsnenrökeriet serveras med romsås och dillrullad färskpotatis, krispig sallad på säsongens primörer. 199:-

Konserthusets klassiska räksmörgås. 159:-

Desserter

Inkokt rabarber med jordgubbspennacotta serveras med rabarbersorbet och maränger samt kaksmulor och färska jordgubbar. 119:-

Crème brûlée 89:-

Tryffel 15:-/st