



AVSMAKNINGSMENY
VINTER 2024





AVSMAKNINGSMENY



VINTER 2024

Mycket av det vi serverar är egenodlat. Vi använder även ekologiska och närproducerade råvaror, samt våra egna produkter såsom frystorkade och torkade kryddor, bär och svamp.

Till rätterna serveras utvalda viner, samt cider och öl från vårt eget bryggeri.

Rätt #1

TARTAR NEGRO

Tärnad rå älgfilé marinerad med olja på aktivt kol från bränd torkad chili och citronsaft, serveras på ett knaprigt tortillachips tillsammans med rostade majs-korn och avokado, pasillamajonnäs och inlagd gul lök.

Att dricka

*Öl: Jan Brinus lättöl alt. Röd Nirvana, KGB
eller*

*Vin: Chat Sauvage, Lorch Kapellenberg, Pinot noir,
Rheingau, Tyskland*

Rätt #2

CHILPACHOLE VERDE

Mustig och värmande soppa på kungskrabba, smaksatt med gårdens tomatillo, serveras med majsdeg tillsammans med husets frystorkade epazote, citrontångpärlor och jalapeño-olja.

Att dricka

*Öl: Onkel Weissbier, KGB
eller*

Vin: Big Basin, Chardonnay, Kalifornien



Rätt #3

MAGRET DE PATO CURADO

Enbärsgravat ankbröst, serveras med goliatmusseron-majonnäs, blåbärstry, falsk kaviar på gårdens bär, tillsammans med husets frystorkade goliatmusseron från Härjedalsfjällen och picklade kantareller från Jämtland och Dalsbygda i Norge.

Att dricka

*Öl: Oppistuggu Gårds Ale, KGB
eller*

*Vin: Oxymore, Syrah och Grenache,
Rhône, Frankrike*

Rätt #4

RAÍCES, BULBOS Y HORTALIZAS

Komposition av rotfrukter, lökar och grönsaker tillagade på olika sätt. Hasselbackspotatis på mandelpotatis, grillad lök, picklad vitlök, majonnäs på fermenterad vitlök och ugnsbakad palsternacka. Serveras med rotselleripuré, purjolöschips och reduktion på husets rökta grönsaksfond.

Att dricka

*Mjöd/Mölska: Drakmölska, KGB
eller*

*Vin: Big Basin, Chardonnay,
Kalifornien*

Rätt #5

REN-A-SENSE

Renytterfilé smaksatt med rök på björkspån och husets chiliolja på moritachili. Serveras med Chevré crème, blåbärsmajonnäs, potatisterrin med rosmarin och picklad schalottenlök parfymmerad med lavendel.

Att dricka

*Öl: Ale Cassis, KGB
eller*

*Vin: Oxymore, Syrah,
Rhône, Frankrike*



Rätt #6

BLYBERGET

Lingon, granskott och enbär.

Att dricka

*Cider/Perry: Oppistuggu Perry, KGB
eller*

*Vin: Leipold's, Landsknecht Silvaner Auslese,
Franken, Tyskland*

Rätt #7

MYRANS GULD

Husets vaniljglass på crème fraîche,
serveras med hjortron från Klövsjö.

Att dricka

*Cider: Oppistuggu Iscider, KGB
eller*

*Vin: Le Marie, Doux de Lissart,
Piemonte, Italien*