

Flädie

MAT & VINGÅRD

SOMMARMENY 28 JUNI TILL 15 AUGUSTI. RESTAURANGEN ÖPPEN ALLA DAGAR FRÅN KL. 17.30.

FÖRRÄTTER

Charkbricka med goda grejor från Skinkeriet på Marsvinsholm, picklat, örtfärskost med surdegsbröd, lagom till två personer, 245 kr



Bao, confit på skånskt vildsvin, kimchimajjo, picklat, friterad lök, 125 kr



Säsongens betor, rökt gräddfil, gammaldags hemost från Brostorp, mandel, blommor och blad från trädgården, 110 kr



Kyld soppa på Vikentomater, halstrade pilgrimsmusslor, basilika, fänkål och surdegskrisp, 165 kr

VARMRÄTTER

Flädies viltburgare, 195 kr
Vegoburgare på svarta bönor och solrosfrö, 175 kr
serveras med briochebröd, majjo och bbq-sås, saltgurka, tomat och coleslaw, friterad potatis



Flädies vinstocksrökta röding, somrig sallad på blommor och blad, ärtor, rabarber och fyra skånska gryn, 195 kr



Somrig sallad med ägg, fyra skånska gryn, labne, rädisor, skott och blad, 165 kr



Confit på tupplår, 195 kr
Bakad Portabello med gräarta och pesto, 195 kr
serveras med örter, rödvinsbrässerade gotländska puylinser, sommargrönsaker



KOCKARNAS VAL

Lättrökt skånsk hjort, variation på kål, somargrönsaker, kantareller, örtemulsion, 265 kr

DESSERTER

Butter milk Pie, citroncurd, lättvispad grädde och färska bär, 125 kr



Rocky road – chokladkaka x-tra allt!
Marshmallows, hasselnötter, mandel, bär, kolasås och vaniljglass, 125 kr



Husets glass
och sorbet med bär, 110 kr



Ostbricka – våra favoritostar med surdegsknäcke och marmelad, 145 kr



Praliner, 38 kr