

Förrätter

**Tartar på småländsk nöt serveras
med Wrångebäckost, syrad silverlök och krasse**

Tartar from beef from Småland, served with cheese from
Wrångebäck, pickled silver onion and cress

Vegetarisk alternativ finns med rödbeta
Vegetarian option available with beetroot

155 kr

*Koehler- Ruprecht, Spätburgunder kabinett
Pfalz, Tyskland*

Toast skagen med färsk pepparrot och sikrom

Toast skagen with fresh horseradish and whitefish roe

Vegetarisk alternativ finns med blomkål
Vegetarian option available with cauliflower

155 kr

*Vera
Vinho verde, Portugal*

Asas charkbricka

Lufttorkad vildsvinskarré, fänkålssalami, varmrökt vildsvin serveras
med rotfruktchips, rökt majonnäs och kaprisbär

Asa's charcuterie tray

Air dried wild boar tenderloin, fennesalami and smoked wild boar
served with rootvegetable chips, smoked mayonnaise and capers

165 kr

Pregines le vieux, Prestige syrah, Frankrike

Varmrätter

**Timjanbakad persiljerot med pocherat ägg från Linnebjörke gård,
brynt smör och hasselnötter samt rostad färskpotatis**
Thyme- baked parsely root served with a poched egg
from Linnebjörke, browned butter and hazelnuts,
roasted fresh potatoes

Prestige chardonnay Pays Dóc, Frankrike

295 kr

**Svensk vildsvinsrygg med färsk tomatsalsa serveras
med dragonemulsion och rostad färskpotatis**
Swedish wild boar with a fresh tomato salsa,
tarragonemulison and roasted fresh potatoes

Koehler- Ruprecht, Spätburgunder kabinet Pfalz, Tyskland

335 kr

**Rimmad långa med persiljerotspuré serveras med
dillkokt potatis, citronslungad fänkål och sockerärtssallad**
Salted whitefish with a parsley root purée served
with dill boiled potatoes, lemon tossed fennel and sugar pea salad

Koehler - Ruprecht, Riesling kabinet Pfalz, Tyskland

355 kr

**Svensk entrecote serveras med krossad potatis,
bakad tomat, kryddsmör och skysås**

Swedish entrecote served with crushed potatoes,
baked tomato, compound butter and gravy

Rubicondo, Rosso verona, Venetien, Italien

365 kr

Barnmeny

Children´s menu

Köttbullar på svensk blandfärs serveras med kokt potatis
samt gräddsås och rårörda småländska lingon
Meatballs made from Swedish ground beef served with boiled potatoes
and cream sauce and raw Småland lingonberries

95 kr - max 12 år

½ Portion av valfri varmrätt, halva priset mot ordinarie

½ Portion of any main course, half of the ordinary price

Desseter

Osttallrik

Tre svenska ostar som serveras med marmelad
gjord på tomat och vanilj, fröknäcke och syltade svarta vinbär
Cheese plate
Three Swedish cheeses served with a home made marmalade
from tomato and vanilla, crisp bread and pickled black currants

*Tenute Ca`botta, Dioniso,
Recioto Della Valpolicella Venetien, Italien*

175 kr

Jordgubbsparfait serveras med limemarinerade jordgubbar, svartpeppar marängar och mynta

Strawberryparfait served with lime marinated strawberries,
black pepper meringues and mint

Matteo soria, moscato D`asti Piemonte, Italien

135 kr

Rabarberpaj serveras med Asas vaniljglass Rhubarb pie served with Asa's vanilla ice cream

Matteo soria, moscato D`asti Piemonte, Italien

125 kr

Chokladtryffel med havssalt Chocolate truffle with sea salt

*Tenute Ca`Botta, Dioniso, Recioto Della Valpolicella
Venetien, Italien*

35 kr

Gräddglass och sorbet Ice cream and sorbet

1 kula/serving - 30 kr
2 kula/serving - 40 kr
3 kula/serving - 50 kr

Vanilj - laktosfri,
Mjölkchoklad - laktosfri
Smultron-jordgubb - laktosfri
Fläder- och jordgubbssorbet
Mangosorbet

Blåbär, Kola havssalt, Punsch russin, Brynt smör & Popcorn