

CHARKUTERIER - Beställes per 40 gram

GRIS

Coppa, lufttorkad karré - Husets egna **30 :-**

Salami, Naturell - Alex Charkuteri **35 :-**

Salami, Tryffel - Bondens skaffereri **35 :-**

Ölkorv, salt och rökig - Friskatorpet **30 :-**

Prosciutto crudo, 16 månader - Toscana **35 :-**

NÖT

Bresaola, lufttorkad rulle, Husets egna **40:-**

Cecina, lufttorkat innanlår, Alex charkuteri **40:-**

OSTAR - Beställes per 40 gram

Herrgård lagrad 30 månader **25 :-**

Prästost lagrad 24 månader **25 :-**

Hyby blå, blåmögelost, Soldattorpets mejeri **45 :-**

Lilla fästmon, kittost på komjolk från Villhelmsdal **45 :-**

Bocke per, hårdost på getmjolk, villhelmsdal **45 :-**

Epoisses, kittost på komjolk, Dijon, Frankrike **45 :-**

Comté 36 mån, Frankrike **45 :-**

Bröd, smör, marmelad & annat gott

Erikstorps Levain & Hemkärnat smör **15 :-** / person

Kycklingleverparfait **20 :-**

Inlagda plommon **20 :-**

Aronia marmelad **20 :-**

Äppelkompott **20 :-**

Yoghurtbollar med mynta **20 :-**

Dagens pickled **20 :-**

Torsdagar från 18:00

Margarita och vin
150 kronor

Utvalda charkuterier och vin
150 kronor

Varmrätter

Tartar på oxinnanlår, olivolja, rostat bovete och lagrad ost.

Liten / Stor + grillat levain.

120 kronor / 200 kronor

Vintallariken

Chili på högrev och bringa, poppade bönor, yoghurt och koriander

150 kronor

inkl 1 glas vin, 195 kronor

Skånsk entrecote, demi-glaze på oxsvans, öl- kokta lökar, friterad potatis och sauce bearnaise.

285 kronor

Bakad slätvar från Borstahusen, smörad vitvinsreduktion & stenbitsrom från Borstahusen, grillad sallad, rostade kryddor och spenat.

225 kronor

Desserter

Pot de creme au chocolate: bakad chokladkräm, karamelliserade hasselnötter och hallonsorbet.

85 kronor

Bakat äpple och friterad munk, gräddglas och salt kolasås.

85 kronor

Vi reserverar oss för mindre ändringar i meny. Naturen är levande och det speglar sig i våran meny.

DURUMPIZZA ERIKSTORP

Hemligheten med durumvetet är att det innehåller högre näringsvärde än andra vetesorter. Ön Ven är en av de få platser i Norden där det är möjligt att odla durumvete. Därför är det naturligt för oss att använda Hvendurum i våra pizzor. Även pizza kan vara bra mat.

Margarita

Tomatsås, lagrad prästost, Fiore di latte från La Treccia samt lagrad herrgård. Pris: 100 kronor.

Getost

Bechamel, getost, honung från Teckomatorp, inlagd lök, valnötter och svartpeppar. Pris: 150 kronor.

Chark

Tomatsås, lagrad ost, Erikstorps lufttorkade Coppa, oliv- olja och Parmigiano Reggiano. Pris: 150 kronor.

Porchetta

Tomatsås, lagrad ost, tunna skivor porchetta, olivolja och svartpeppar. Pris: 150 kronor.

Bresaola

Tomatsås, lagrad ost, Erikstorps Bresaola, Fiore di latte, olivolja och svartpeppar. Pris: 160 kronor.

Lill-Olas

Bechamel, lagrad prästost, säsongens vildplockade örter och växter samt ägg. Pris: 160 kronor.

Bologna

Bechamel, lagrad ost, mandelpotatis, rosmarin, yoghurtost från Nablus mejeri samt Sotnosarnas havtornssalsiccia. Pris: 160 kronor.

Tartar

Tomatsås, lagrad ost, grovmalt oxinnanlår från Friska- torpet, pickles, vitlök och yoghurt. Pris: 160 kronor.

Olinge

Tomatsås, lagrad ost, utegriss från Olinge, spiskummin, feta och koriander. Pris: 160 kronor.