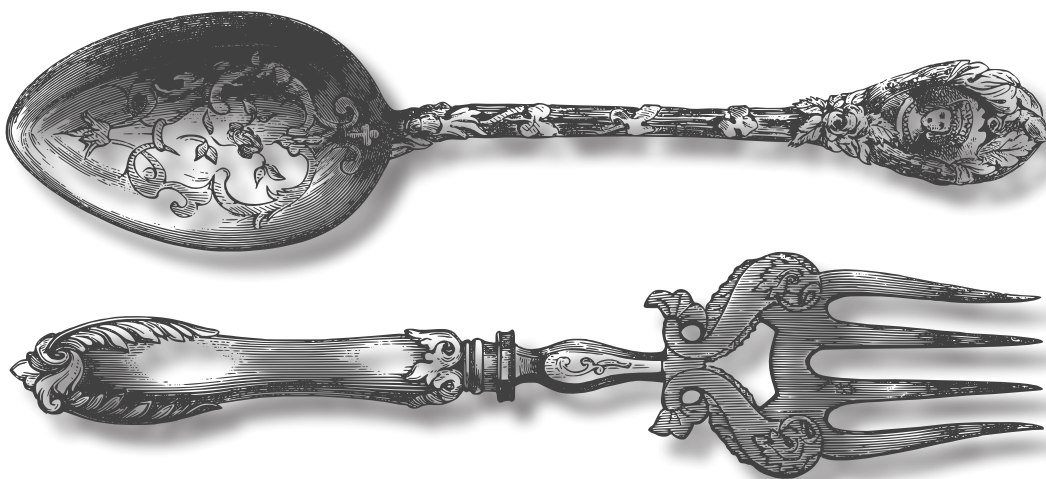


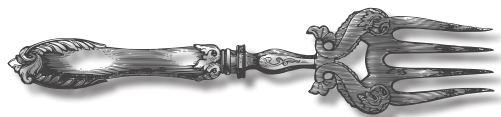


• Restaurang Blommenhof •

KVÄLLENS MENY



• Restaurang Blommenhof •



Förrätter STARTERS

Risbollar **A G L** 140 kr

Små friterade risottobollar smaksatt med grön sparris på en bädd av vispad brie crème, toppas med citronslungad sparris- och gurksallad, honungsrostad bacon och ramlöksolja

Small fried risotto balls with green asparagus, served on whipped brie cream, topped with a lemon-dressed asparagus and cucumber salad, honey-roasted bacon, and wild garlic oil.

Dryckesförslag/Drink suggestion :

Cavas Marevia Bella Mistala Organic, Spanien

495 kr/flaska

125 kr/glas

Alkoholfritt alternativ / Non alc.:

Oddbird blanc de blanc

105kr/piccoloflaska

Sotad lax **A G L** 140 kr

med nässelaioli, mango- och tomatsallad, rostad lök, strimlad pak choi, hackad gräslök och friterat rispapper

Seared Salmon served with nettle aioli, mango and tomato salad, crispy shallots, shredded pak choi, chopped chives, and crispy rice paper.

Dryckesförslag/Drink suggestion :

Mas Nicolas Viognier 2022 Faugères biodynamisk EKO

519kr/flaska

129kr/glas

Alkoholfritt alternativ / Non alc.:

Rudenstams mousserande vitvinbärstryck

69kr/flaska 33 cl

Varmrätter

MAIN COURSES

Spetskål 255 kr

L

Sotad spetskål med slät rotselleripure, vitlöksbakade kikärter toppas med brynt smör, frisk sallad på vårgrönt, smörstekt sparris samt rostat nötcrunch

Charred pointed cabbage with a smooth celeriac purée, garlic-roasted chickpeas, topped with browned butter, a fresh spring greens salad, butter-fried asparagus, and a toasted nut crunch

Dryckesförslag/Drink suggestion :

Maso di Mezzo Chardonnay 2023 lättare glasflaska Vegansk 519kr/flaska 129kr/glas

Alkoholritt alternativ / Non alc.:

Nils oscar pale ale 49kr/flaska 33 cl

Röding 325 kr

A L

med dillig färskpotatis, smörad vitvinssås, toppas med frisk sallad på vårgrönt smörstekt vit sparris, forellrom

Char served with dill-seasoned new potatoes, a buttery white wine sauce, topped with a fresh spring greens salad, butter-fried white asparagus, and trout roe.

Dryckesförslag/Drink suggestion :

Kim Crawford rose 2023, Marlborough, Nya Zeeland 380kr/flaska 95kr/glas

Alkoholritt alternativ / Non alc.:

Mousserande rabarberdryck från Färna odlingar 85kr/flaska 33cl

Lamm 325 kr

L

Örtmarinerad lammytterfilé med slät rotselleripure toppas med röd syrlig chimichurri, vispat ramslökssmör och rostat nötcrunch, serveras med ugnsbakad färskpotatis och smörstekt sparris

Herb-marinated lamb sirloin with smooth celeriac purée, topped with tangy red chimichurri, whipped wild garlic butter, and toasted nut crunch. Served with oven-baked new potatoes and butter-fried asparagus

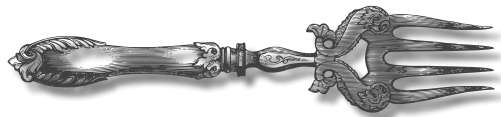
Dryckesförslag/Drink suggestion :

Mas Nicolas cydonia 2022, Faugères biodynamisk EKO 480kr/flaska 120kr/glas

Alkoholritt alternativ / Non alc.:

Oddbird d la Prade Red 465kr/flaska 116kr/glas

• Restaurang Blommenhof •



Dessert

Semifreddo

AGL

130 kr

med smak av mango på kokosbotten toppas med passionsfruktscoulie, rostat vit chokladcrunch och kokosflakes

Mango Semifreddo on a coconut base, topped with passion fruit coulis, toasted white chocolate crunch, and coconut flakes

Dryckesförslag/Drink suggestion :

Muscato d Asti, piemonte Italien

80kr/6 cl

Alkoholfritt alternativ / Non alc.:

Mousserande rabarberdryck från Färna odlingar

85kr/flaska 33cl



Vit chokladpannacotta

AGL

130 kr

med salt kolasås, syrlig rabarber- och jordgubbskompott, rabarberkrisp toppas med havregrumble

White Chocolate Panna Cotta with salted caramel sauce, tangy rhubarb and strawberry compote, rhubarb crisp, and oat crumble

Dryckesförslag/Drink suggestion :

Ca Vendri Recioto, Italien

95kr/6 cl

Alkoholfritt alternativ / Non alc.:

Mousserande rabarberdryck från Färna odlingar

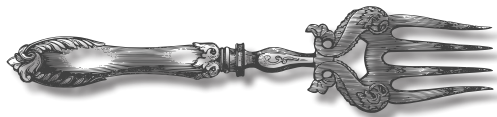
85kr/flaska 33cl

Ⓐ Innehåller ägg | Contains egg

Ⓒ Innehåller gluten | Contains gluten

Ⓓ Innehåller laktos | Contains lactose

• Restaurang Blommenhof •



Barnmeny CHILDRENS MENU

Köttbullar A G L med lingonsylt, gräddsås & kokt potatis <i>Meatballs with cream sauce, boiled potatoes and lingonberry</i>	95 kr
Pannkaka A G L med sylt och grädde <i>Pancakes with jam and whipped cream</i>	89 kr
Vaniljglass L med bär <i>Vanilla ice cream with berries</i>	49 kr (95 kr för vuxna)



Barn upp till 12 år kan även beställa halv varmrätt för halva priset

Children up to 12 years can also order half main course to half of the price