



• Restaurang Blommenhof •

Kvällens Meny



Förrätter

Grön nässelsoppa **G L A**

140:-

med 63-gradigt ägg, varmrökt lax och krutonger

Dryckesförslag:

Maso di Mezzo Müller-Thurgau 2024,
Italien

519:-/flaska

129:-/glas

Alkoholfritt:

Oddbird presence white, Sverige

465:-/flaska

116:-/glas



Gulbetscarpaccio **L**

140:-

med lufttorkad skinka, fetaostcrème, picklad rödlök och
friterade potatiships

Dryckesförslag:

Stemmari Pinot Noir 2023, Italien

540:-/flaska

135:-/glas

Alkoholfritt:

Svartvinbärs nektar från Rudenstams

69:-/33 cl flaska

Varmrätter

Spenatrisotto **L**

259:-

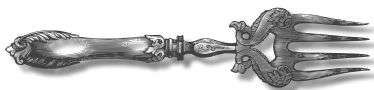
med smörstekt vit sparris, picklad tomat, brynt smör, rostade kikärter, rödbrokig ost samt citrusdressad örtsallad

Dryckesförslag:

Maso di Mezzo Chardonnay 2024, Italien 596:-/flaska 149:-/glas
klimatkompenserat vin genom lättare glasflaska

Alkoholfritt:

Oddbird presence white, Sverige 465:-/flaska 116:-/glas



Skinnstekt röding **L**

325:-

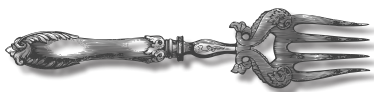
med dillslungad färskpotatis, grön ärtpuré, brynt vitvinsås, blancherad vit sparris, regnbågsrom och rädisa

Dryckesförslag:

Grandes Perrières Sancerre Blanc 2024 579:-/flaska 145:-/glas
Sancerre, Frankrike

Alkoholfritt:

Oddbird presence white, Sverige 465:-/flaska 116:-/glas



Pepparstekt Butler's steak **L** **A**

325:-

med rödvinssås, ramslöksmajonnäs, picklad tomat och smörstekt grön sparris serveras med smashad färskpotatis

Dryckesförslag:

Borgogno Barbera d'Alba Superiore 2022 629:-/flaska 158:-/glas
Piemonte Italien

Alkoholfritt:

Oddbird GSM, Sverige 465:-/flaska 116:-/glas

Desserten

Limeposset

G L

130:-

med kolaflarn, ananas- och myntasalsa samt salta jordnötter och kokosflakes

Dryckesförslag:

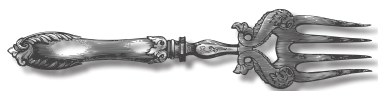
Saracco Muscato d Asti 2024, Piemonte Italien

80:-/6 cl

Alkoholfritt:

Mousserande rabarberdryck från Färna Odlingar

85:-/33 cl flaska



Rabarber- och jordgubbskräm

G L A

130:-

med vaniljinlagd rabarber, vaniljglass, knäckigt havrecrumble och citronzest

Dryckesförslag:

Saracco Muscato d Asti 2024, Piemonte Italien

80:-/6 cl

Alkoholfritt:

Mousserande rabarberdryck från Färna Odlingar

85:-/33 cl flaska

Barnmeny

- kids - MENU

Köttbullar G L A

med lingonsylt, gräddsås & kokt potatis

Meatballs with cream sauce, boiled potatoes and lingonberry

95:-

Pasta Bolognese G

95:-

Pannkaka G L A

med sylt och grädde

Pancakes with jam and whipped cream

89:-

Vaniljglass L

med bär

Vanilla ice cream with berries

49:-

(95:- 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

A Innehåller ägg

G Innehåller gluten

L Innehåller laktos

🌿 Innehåller vårt egenodlade microgröna

Starters

Green Nettle Soup **G L A**

with 63°C egg, hot-smoked salmon and croutons

140:-

Drink suggestions:

Maso di Mezzo Müller-Thurgau 2024
Italy

519:-/bottle

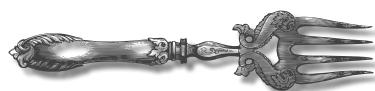
129:-/glass

Non-alcoholic:

Oddbird Presence White, Sweden

465:-/bottle

116:-/glass



Golden Beetroot Carpaccio **L**

with air-dried ham, feta cream, pickled red onion and
crispy potato chips

140:-

Drink suggestion:

Stemmari Pinot Noir 2023, Italy

540:-/bottle

135:-/glass

Non-alcoholic:

Blackcurrant nectar from Rudenstam

69:-/33 cl bottle

Main Courses

Spinach Risotto **L**

259:-

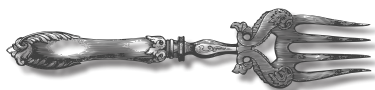
with butter-fried white asparagus, pickled tomato, browned butter, roasted chickpeas, rödbrokig cheese and citrus-dressed herb salad

Drink suggestions:

Maso di Mezzo Chardonnay 2024, Italy 596:-/bottle 149:-/glass
Climate-compensated wine through a lighter glass bottle

Non-alcoholic:

Oddbird Presence White, Sweden 465:-/bottle 116:-/glass



Pan-Seared Arctic Char **L**

325:-

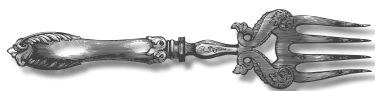
with dill-coated new potatoes, green pea purée, browned white wine sauce, blanched white asparagus, roe and radish

Drink suggestions:

Grandes Perrières Sancerre Blanc 2024 579:-/bottle 145:-/glass
Sancerre, France

Non-alcoholic:

Oddbird Presence White, Sweden 465:-/bottle 116:-/glass



Pepper-Crusted Butler's Steak **L** **A**

325:-

with red wine sauce, wild garlic mayonnaise, pickled tomato and butter-fried green asparagus, served with smashed new potatoes

Drink suggestions:

Borgogno Barbera d'Alba Superiore 2022 629:-/bottle 158:-/glass
Piemonte, Italy

Non-alcoholic:

Oddbird GSM, Sweden 465:-/bottle 116:-/glass

Desserts

Lime Posset

G L

130:-

with caramel tuile, pineapple and mint salsa,
salted peanuts and coconut flakes

Drink suggestion:

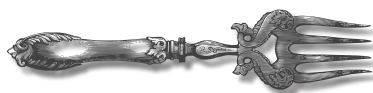
Saracco Muscato d Asti 2024, Piemonte Italy

80:-/6 cl

Non-alcoholic:

Sparkling Rhubarb Drink from Färna Odlingar

85:-/33 cl bottle



Rhubarb & Strawberry Cream

G L A

130:-

with vanilla-pickled rhubarb, vanilla ice cream,
crunchy oat crumble and lemon zest

Drink suggestion:

Saracco Muscato d Asti 2024, Piemonte Italy

80:-/6 cl

Non-alcoholic:

Sparkling Rhubarb Drink from Färna Odlingar

85:-/33 cl bottle