

Menyer

På Familjen rekommenderar vi att ni skall ta en titt på våra förmånliga menyer. Menyerna bygger alltid på de bästa lokala och ekologiska råvaror som säsongen erbjuder.

Meny Kvällsmat är härligt rustik med rejäla smaker för en billig penning. På Meny Familjen arbetar vi med lite mer exklusiva råvaror.

Lägg gärna till lite och få prova ett urval av lokala hantverksmässigt framställda ostar innan desserten.

Meny Kvällsmat

Kräftsoppa med inkokt havskräfta,
vinägerkokt schalottenlök och dillolja

Confiterat anklår med buljongkokta gotlandslinser,
röd endive och anksky
eller

Rostad getfärskost med svampkroppkaka, kejsarhatt,
stekt svamp och getost från Skattegården

(Hyvlad italiensk hösttryffel tillägg 45-)

Ett urval svenska ostar *(tillägg 80-)*

Salt kolaglass med mörk chokladmousse, maltsmulor,
kaffe, syrligt äpple och karamellpulver

395-

Vinpaket 345-

Meny Familjen

Stekt bläckfisk med kräftemulsion, friterad potatis
pepper dulse alg och sjökorall

Timjanstekt hjort med råstekt brysselkål,
bakad kålrot, rosenkål och enbärssky
eller

Stekt abborre med äppleinkokt majrova, grönkål
stuvad i smörsås smaksatt med ostron

eller

Hängmörad biff från Ölanda Säteri 300 g,
Mulberry potatis, friterad svartkål, syrad mörghöns

(tillägg 150-)

Ett urval svenska ostar *(tillägg 80-)*

Fänkålsfröglass med rapskaka,
maräng och rapsolja

495-

Vinpaket 345-

Vänligen informera om ni är överkänslig mot något av följande allergener. Gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojabönor, mjölk, nötter och mandel, selleri, senap, sesamfrön, svaveldioxid, sulfid, lupin & blötdjur

Tilltugg

Grebbestadsostron med tillbehör	49-/st	245-/6st
Kanapé med lufttorkad högrev, tomat och lökkompott	1 st	45- 6 st 245-
Friterad surdeg, chips och dipp		45-
Friterad fläksvål med ättikspulver och kromdill		55-
Ett urval av lufttorkade och rökta delikatesser från vår chark		140-
Ett urval av svenska ostar		130-
Kombination av lufttorkade och rökta delikatesser samt svenska ostar		225-

Förrätter

Kräftsoppa med inkokt havskräfta vinägerkokt schalottenlök och dillolja		135-
Stekt bläckfisk med kräftemulsion, pepper dulce alg, friterad potatis och sjökorall		145-
Familjens råbiff	Halv	145-
Syltade trattkantareller, champinjon, friterad ostronskivling, granmajonnäs, inlagd schalottenlök	Hel	225-

Varmrätter

Rostad getfärskost med svampkroppkaka, kejsarhatt, stekt svamp och getost från Skattegården <i>(Hyvlad italiensk hösttryffel tillägg 45-)</i>		225-
Confiterat anklår med röd endive buljongkokta gotlandslinser och anksky		225-
Hängmörad biff från Ölanda Säteri 300 g, Mullberry potatis, friterad svartkål och syrad mägsky		445-
Stekt abborre med äppleinkokt majrova, grönkål stuvad i smörsås smaksatt med ostron		295-
Timjanstekt hjort med råstekt brysselkål, bakad kålrot, rosenkål och enbärssky		295-

Sött

Salt kolaglass med mörk chokladmousse, maltsmutor, kaffe, syrligt äpple och karamellpulver		95-
Fänkålsfröglass med rapskaka, maräng och kallpressad rapsolja		95-
Familjens Praliner		55-