Gustawas
KÖK & BAR

MENY

Förrätter

Jordärtskockssoppa **145kr**
Rostade Hasselnötter | Picklad Jordärtskocka |
Pepparrotssmetana | Parmaskinkschips | Tryffelolja

Vinförslag: Chateau Ste Michelle Chardonnay Retro

Matjessill **165kr**
Hembakat Mörkt Rågbröd | Rökt Gräddfil |
Picklad Jalapeño | Chorizosmulor | Picklad Fänkål

Vinförslag: Leitz Out Riesling Trocken

Varmrätter

Ryggbiff **455kr**
Pommes Frites | Rödvinssås | Brynt Kaprissmör |
Tomat- och Löksallad | Krispig Kapris

Vinförslag: Ballard Lane Cabernet Sauvignon

Biff Rydberg **195kr**
Smörstekt Potatis | Hängmörad Rostbiff |
Ägg 64 °C | Confiterad Lök |
Senapsaioli | Panerad Saltgurka

Vinförslag: Château Malijay Côte-du-Rhône

Smörstekt Kummel **195kr**
Palsternackspuré | Bakad Jordärtskocka |
Beurre Blanc | Krispig Grönkål | Persiljeolja

Vinförslag: Mandrarossa Grillo

Panerad Rotselleri **185kr**
Smörstekt Potatis | Brynt Kaprissmör |
Senapsaioli | Confiterad Lök | Rostade Hasselnötter

Vinförslag: Laroche Sauvignon Blanc

Högrevsburgare **225kr**
Potato Buns med sesamfrön | Cheddarost |
Plommonaioli | Silverlök | Bacon |
Panerad Saltgurka | Pommes Frites

Vinförslag: Il Falchetto Barbera D´Asti La Mata

Dessert

Vispad Ananaspannacotta **125kr**
Kokosbotten | Rostade kokosflakes |
Kokosglass | Passionsfruktskräm | Chokladspiral

Vinförslag: Mauro Sebaste Moscato d'Asti

Bakat Vinteräpple **125kr**
Salt Ättikskola | Äppelglass | Marconamandel

Vinförslag: Patricius Tokaji Noble Late Harvest Katinka

Kökets Urval Av Sorbet Och Glass **55kr**
Citronsorbet | Hallonsorbet | Vaniljglass

Utvalda Praliner **25kr/st.**

Barnmeny upp till 12 år

Köttbullar **115kr**
Potatispuré | Gräddsås |
Rårörda Lingon | Inlagd Gurka

Barn Hamburgare **125kr**
90gr Nötkött | Ost | Dressing |
Pommes Frites | Ketchup

Pannkakor **95kr**
Jordgubbssylt | Vaniljglass