

Våra vänner

- Assarsons Trädgård
- Bondens Skafferi
- Hermelins Grönsaker
- Högtorps gård
- Puttersjaus
- Brostorps ost
- Almnäs bruk
- Nordisk Råvara
- Warbro Kvarn
- Vikingfågel

Välkommen till emmer

Här skapar vi framtidens restaurangupplevelse i samklang med djur och natur. Vi serverar modern skandinavisk mat med grönsaker från vår egen köksträdgård och noga utvalda råvaror från djurriket

Skördemeny

Fem serveringar 750 kr

- Snacks
- Från det kalla
- Från det varma
- Skördefestival
- Dessert

Utvalda drycker 495 kr
Blandade drycker 395 kr
Alkoholfria drycker 295 kr

			Snacks	Krispiga grönsaker torkade bondbönor, ringblomma Brioche på virvelmjöl med ricotta Grönsaksbuljong med ramslök	
Från det kalla	• Bakad rödbeta svarta vinbär, lupinböna, vilda örter • Krämig kålsallad bakad gös, äpple, alger			+ Havstenssunds ostron kärnmjöl och kålrabbi	75 kr
	+ Tartar av biff surkål, syrad grädde, störkaviar	145kr			
Från det varma	• Nässlor rotselleri, gula ärtor, kycklingbuljong • Potatis stenbitsrom, malt, lök, jäst				
Skördefestival	Vi dukar upp hela bordet med olika grönsaksrätter som ni delar tillsammans som en riktig familjemiddag. Rätterna är skapade efter vad som är bäst just nu i vår egen trädgård samt hos våra vänner. Som tillbehör serverar vi alltid ett noga utvalt animaliskt protein. Grönsaker vi använder just nu är jordärtskocka, äpple, färsk vitlök, champinjoner och vågröntJust nu jobbar vi även med lamm från en gård i Tvååker.				
	+ Entrecote på ben för 2-3 personer	300 kr			
			Dessert	• Rabarber mandel, kardemumma, myskmadra • Havtorn choklad, syrad grädde, saltkaramell	
				+ Svenska ostar honung och fröknäcke	95 kr