

Dryckesmeny

GÄSTGIVAREGÅRDEN LJUNGBY

VITA VINER

- Cava Montcadi, Mousserande vitt vin69kr glas/ 285kr flaska
- Botanicum Ibericum EKO Blanco, Spanien. Macabeo, Chardonnay
.....69kr glas/ 285kr flaska
- Overland Vineyards Camden Park, Australien. Chardonnay
.....79kr glas/ 375kr flaska
- Gnarly Head, USA. Viognier
.....365kr flaska
- Tiki Maui, Nya Zeeland. Sauvignon Blanc
.....375kr flaska

RÖDA VINER

- Botanicum Ibericum EKO Rojo, Spanien. Tempranillo, Merlot
.....69kr glas/ 285kr flaska
- Overland Vineyards Camden Park, Australien. Cabernet Sauvignon
.....79kr glas/ 375kr flaska
- Graham Beck Railroad Red, Sydafrika. Shiraz, C.S, Merlot, Sangiovese
.....355kr flaska
- Tussoc Jumper, Argentina. Malbec
.....365kr flaska
- Gnarly Head Old Zinfandel, USA. Zinfandel
.....365kr flaska

SVENSKA VINER

- Björk, Värmländsk björksav som tappas innan lövsprickning
.....79kr glas/ 375kr flaska
- Jakt, Vilda blåbär och lingon från de svenska skogarna
.....79kr glas/ 375kr flaska
- Hjortron, Framställt av bär från den svenska fjällvärlden
.....69kr glas

ÖL FRÅN SMÅLAND OCH AMERIKA

- Skäggalösa Ångbryggeri Pilsner, Grimslöv 33cl.....85kr flaska
- Skäggalösa Ångbryggeri Pilsner, Grimslöv 33cl.....85kr flaska
- Ängöl Alla Tidars Prima Lager, Kalmar 50cl.....89kr flaska
- Ängöl Lata Dagars IPA, Kalmar 50cl.....89kr flaska
- Ängöl Ljuva Livet Halvmörk Ale, Kalmar 50cl.....89kr flaska
- SMÅLAND Ljus lager, Vimmerby 50cl.....75kr flaska
- Brooklyn Lager, New York 33cl.....68kr flaska
- Brooklyn Black Chocolate Stout, New York 33cl.....72kr flaska

ALKOHOLFRETT

- Vi har ett brett utbud och rekommenderar gärna alkoholfria alternativ till er måltid. Fråga vår servispersonal efter alkoholfria viner och ölsorter

KALLDRYCK

- Mineralvatten naturell eller citrus.....25kr flaska
- Mineralvatten lingon från Mora Bryggeri.....35kr flaska
- Coca Cola, Fanta, Sprite.....35kr flaska
- Mjolk.....20kr glas



Meny för Goda Kvällar GÄSTGIVAREGÅRDEN LJUNGBY



"VÄLLAGAD MATGLÄDJE
UNDER TVÅ SEKEL".

Varje dag är en ny resa fylld med god Mat & Dryck.

Varmt Välkomna!

C.H.

Meny för Goda Kvällar

GÄSTGIVAREGÅRDEN Ljungby

FÖRRÄTTER

- Grillad färsk vit sparris serveras med citronhollandaise, löjrom samt Västerbottenchips och hackade kryddörter125 kr
- Skagencheesecake med handskalade Västkusträkor på kavringsbotten med spröda primörer i vårlöksvinegrette105 kr
- Grillad Oxfilecarpaccio med dijoncrème, hyvlad parmesan och rostade pinjenötter toppad med brynt ramlökssmör115 kr



VARMRÄTTER

- Halstrad Gösfilé med brynt smör och färskriven pepparrot serveras med rullad potatisterrin fylld med säsongens grönsaker, persilja och västerbottenost samt grillad citron och färsk grön sparris285 kr
- Grillad hängmörad Entrecôte serveras med rostade primörer, reducerad rödvinssky samt karamelliserad rödlök och vispat Café de Parissmör295 kr
- Cognacsflamberad Pepparstek av oxfile serveras med grönpepparsås samt grillad grön sparris och bakad schalottenlök315 kr

Till ovanstående kötträtter väljer du på ett av nedanstående potatisalternativ:
- Rostad Primörpotatis eller krämig potatisgratäng smaksatt med Västerbottenost.



DESSERTER

- Gästgivaregårdens Sparrisglass med flädermarinerade jordgubbar och grovhackad nötkrokant95 kr
- Smakharmoni av sött och syrligt. Klassisk Key Lime Pie på spröd kexbotten toppad med gratinerad Italiensk maräng och myntarörda jordgubbar85 kr
- Nygräddad Belgisk väffla pudrad med florsocker serveras med smält Toblerone och jordgubbar85 kr



FÖR VÅRA MINDRE GÄSTER

- Högrevsburgre Junior serveras med rostad Smålandspotatis, tomat, gurka och ketchup85 kr
- Nygräddade Pannkakor serveras med lättvispad gräde och jordgubbssylt65 kr



Meny för Goda Kvällar

GÄSTGIVAREGÅRDEN Ljungby

GRÖNA VARMRÄTTER

- Pasta Pesto, Pasta Fettuccine slungad i örtpesto serveras med balsamicobakade körsbärstomater samt grillad zucchini och paprika toppad med rostade pinjenötter och hyvlad parmesan165 kr
- Grillad Halloumi med rostad paprika i Briochebröd, lökcrème och tryffelmajo tillsammans med spröda tillbehör och Chipotlerostad Smålandspotatis155 kr



GÄSTGIVAREGÅRDENS HÖGREVSBURGARE

- 180 gram Grovmalen Högrev, karamelliserat varmrökt sidfläsk, Briochebröd, lökcrème och tryffelmajo tillsammans med spröda tillbehör och Chipotlerostad Smålandspotatis179 kr

Rekommenderade Menyer

FRU NILSSONS LILLA SMAKRESA

- Halstrad Gösfilé med brynt smör och färskriven pepparrot serveras med rullad potatisterrin fylld med säsongens grönsaker, persilja och västerbottenost samt grillad citron och färsk grön sparris

- Smakharmoni av sött och syrligt. Klassisk Key Lime Pie på spröd kexbotten toppad med gratinerad Italiensk maräng och myntarörda jordgubbar

Två Rätters: 359 kr

GROSSHANDLARE OLSSONS SUPÉMENY

- Skagencheesecake med handskalade Västkusträkor på kavringsbotten med spröda primörer i vårlöksvinegrette

- Cognacsflamberad Pepparstek av oxfile serveras med grönpepparsås samt grillad grön sparris och bakad schalottenlök

- Gästgivaregårdens Sparrisglass med flädermarinerade jordgubbar och grovhackad nötkrokant

Tre Rätters: 495 kr

