



Meny

Herrgårdens förrätter

Rostad grön sparris -145 kr

-Tryffelmajonnäs och hasselnötter, färska örter och grana padano

- Vera, Vinho Verde PortugaL

En svensk sommartallrik - 155kr

-Kallrökt lax, rädisor, dill, hovmästarsås, grönt från Sjöviks gård och svensk färskpotatis

- Asa herrgårds redig pilsner, Småland

Asas klassiska charktallrik - 155kr

- Lufttorkad vildsvinskarré, spickekorv, varmrökt hjorthjärta serveras med rotfruktschips, dijonmajonnäs och kapis.

-Les carmels "Les caprices", Bordeaux



Herrgårdens varmrätter

Salviastekt gnocchi med Grana padano och salladslök serveras med hasselnötter och friterad ostronskivling- 255 kr

- *Preignes le Vieux, Syrah, Languedoc*

Kvällens fisk med svensk färskpotatis och bakad blomkål serveras med dill och fänkålsallad samt brynt smöremulsion - 325 kr

- *Vit Bhilar, Rioja*

Asas vildsvinssalsiccia med frasig färskpotatis serveras med ramslöksmajonnäs och bakad lök, syrad lök och färska örter -275 kr

- *Wisby Weisse, Gotland*

Svensk bogs lågtempererad i 5 timmar serveras med morötter och rostad blomkålskräm smaksatt med dragon samt svensk färskpotatis och skysås- 325 kr

- *Rubicondo, Rosso Verona*

För de små

Pasta penne med köttfärssås och grönsaker
85 kr - max 12 år

1/2 portion av valfri varmrätt
Halva priset mot ordinarie.



Herrgårdens desserter

Närproducerade ostar med tomat- och vaniljmarmelad,
fröknäcke samt inlagda vindruvor - 165 kr

-Recioto della Valpolicella

Rabarberparfait med sockerkaka och maräng serveras med
rabarber- och jordgubbskompott -145 kr

-Moscato D'asti, Piemonte

Jordgubbar med svartpeppar serveras med limesorbet
och pistage -125 kr

-Bärfis, suröl från Emmaboda

Chokladtryffel smaksatt med kola och havssalt -25 kr/st

-Black light, stout från Emmaboda