



Sommarverandan

Varmt välkomna till vår herrgård, en herrgård med en fantastisk historia. Baroner, tyska affärsmän och hjältinnor har i olika epoker ägt och drivit denna pärla. En gång i tiden gav Hugo Stinnes hela Asa Herrgård till sin fru i morgongåva, inte någon dålig gåva med andra ord.

I årtionden har herrgården varit en plats för storslagna fester och historieböckerna låter berättas om än den ena vildare festen än den andra.

Idag drivs herrgården av familjen Svensson som tillsammans med personalen brinner för när- och härproducerat. Mycket av det vi serverar kommer från skogen runt herrgården eller från våra fantastiska, lokala producenter runt Asa.

Fortfarande står herrgården värd för bröllop, stora kalas och upplevelser kopplat till den vackra naturen runt herrgården.

Varmt välkomna önskar vi er



Herrgårdens förrätter / Starters

Friterad pommes anna serveras med sikrom, vispad smetana och örter från köksträdgården
Fried pommes anna served with fish roe, whipped smetana and herbs from kitchen garden

145 kr

- *Vera, Vinho Verde Portugal*

Lättrökt bleka serveras med syrade grönsaker, krasseemulsion och krutonger
Lightly smoked pollack served with pickled vegetables, cresseemulsion and croutons

155 kr

- *Asa herrgårds redig pilsner, Småland*

**Asa charkbrickan - lufttorkad vildsinskarré, fänkålssalami, varmrökt hjorthjärta
serverad med rotfruktschips, pepparrotsmajonäs och kapisbär**
Air-dried wild boar loin, fennel salami, smoked deer heart served with rootfruitchips, horseradish
mayonnaise and capers

155 kr

- *Les carmels "Les caprices", Bordeaux*



Herrgårdens varmrätter / Main course

Grön sparrisrisotto serverad med örtgremolata och rostade hasselnötter, grana padano och örter
Asparagus risotto served with herb gremolata and roasted hazelnuts, grana padano and herbs

275 kr

- *Preignes Le Vieux chardonnay, Languedoc*

Svensk majskyckling med rostad majspuré, örtgremolata och polentakaka smaksatt med västerbottenost, örter och vitlök
Swedish corn chicken with roasted puré, herb gremolata and polenta cake flavoured with västerbotten cheese, herbs and garlic

325 kr

- *I fabri, Chianti classico*

Kvällens fisk, svensk färskpotatis, bakad blomkål serverad med dill, fänkålsallad och brynt smör
The evening's fish, swedish new potatoes, baked cauliflower served with dill, fennel sallad and a browned butter emulsion.

325 kr

- *Bhilar, Rioja*

Svensk ryggbiff, sparris, bakade cocktailtomater, färskpotatis och nyslagen bearnaisesås
Swedish sirloin steak, asparagus, baked cocktail tomatoes, new potatoes and freshly made bearnaise sauce

345 kr

- *Rubicondo, Rosso verona*



Barnmeny / Children's menu

Pasta penne med köttfärsås och grönsaker
Pasta penne with with minced meat and vegetables

85 kr - max 12 år

1/2 Portion av valfri varmrätt, halva priset mot ordinarie
1/2 Portion of any main course, half of the ordinary price



Herrgårdens desserter / Dessert

Ostallrik - tre svenska ostar som serveras med marmelad gjord på tomat och vanilj, fröknäcke och inlagda vindruvor
Cheeseplate - three swedish cheeses served with a marmalade made from tomato and vanilla, crisp bread and pickled grapes

175 kr

-Soria, moscato d'asti

Crème brûlée med sommarens bär
Crème brûlée with the summer's berries

95 kr

-Sutto TT

Chokladpastej - med variation på röda vinbär som serveras med maräng och pistagenötter
Chocolate paté - With a variation on red currants served with meringue and pistachios

125 kr

-Grådask tawny port

Chokladtryffel smaksatt med cola och havssalt
Chocolate truffle flavored with caramel and seasalt

25 kr

-Recioto della valpolicella