

MENY

Mindre

Nocceralla oliver	50 :-
Marcona mandlar	50 :-
Lokalproducerad snackskorv	50 :-
Surdeg från Sibbarps med rökt smör	50 :-
Kroketter på potatis & lagrad prästost med fermenterad chili	30 :-/st
Dagens ost med karamelliserad fänkål, brynt smör & bovete	70 :-
Veckans crudo med kålrabbi, gurka, sjökarall & ärtsoya	140 :-
Sotad majs, kantareller, västerbottenost & brynt smör	140 :-
Råbiff med senapskräm, schalottenlök, gravat ägg & stekt råg	150 :-
Boquerones med surdegsbröd & citron	110 :-

Större

Fiskgryta med kolja, blekselleri, morot, fänkål, färskpotatis & espelette	220 :-
Långbakad oxkind med palsternackspure, skysås, schalottenlök & persilja	260 :-
Råbiff med senapskräm, schalottenlök, gravat ägg, stekt råg & pommes	250 :-
Gnocchi med soffritto, brynt smör & salvia	190 :-
Lägg till salsiccia från Per i viken	+ 50 :-

Dryck

Vi har fler drycker på besök, fråga oss gärna!

Fatöl

Melleruds	75 :-
Lager nol - Rosenhill	95 :-

Flasköl

Sunny Day IPA - Rosenhill	85 :-
Pale Ale - Rosenhill	85 :-
Daura, glutenfri	85 :-
Folkale - Rosenhill	65 :-

Alkoholfritt

Kaffe/te	35 :-
San Pellegrino	25 :-
San Pellegrino (Citron & blodapelsin)	35 :-
Coca Cola	35 :-
Äppelmust - Rudenstams	45 :-
Svarta vinbär mousserande - Rudenstams	45 :-
Melleruds alkoholfria	65 :-
Sparkling tea	75 :-

Rosé & Lingon

Spätburgunder Rosé - Tyskland	130/650 :-
Bergskär Lingon - Sverige	130/650 :-
Vildvin efter säsong - Danmark	600 :-

RESTAURANG ÅSUNDSHOLM



För de små

Köttbullar med färsk potatis & gräddsås	100 :-
Veckans fisk med färsk potatis & brynt smör	100 :-
Korv med pommes	100 :-

Kvällens 4 rätter

595:-
*Lägg till dryckes-
paket för 350 :-*

4 välkomponerade serveringar med inspiration från
gårdarna i väst. Råvarorna skiftar efter säsong &
rätterna efter vår kreativitet i köket.

- Gäller hela sällskapet -

Sött

Inkockt päron med frangipane, vitchokladglass & saltkaramell	100 :-
“Åsundsholmare” - Bourbon-vaniljglass med lingon & bryntsmörkräm	70 :-
Hemgjord glass, fråga för dagens smaker	50 :-

Rödvin

Mesa - Portugal	125/625 :-
Beujolais - Frankrike	130/650 :-
Carl Koch Pinot Noir - Tyskland	150/750 :-
FB. Côte du Rhône - Frankrike	150/750 :-
Sagace Nebbiolo IL - Italien	160/960 :-

Vitt vin

Alvarinho - Portugal	130/550 :-
Braunewell Riesling IL - Tyskland	135/700 :-
Grüner Veltliner IL - Österrike	140/950 :-
Sancerre, SB - Frankrike	180/900 :-
Pisse-Loup, Chablis - Frankrike	180/900 :-

Bubblor

Pont de Ferro Cava - Spanien	125/625 :-
Rosé Crémant - Frankrike	140/700 :-
L. Freres Champagne - Frankrike	1150 :-

Sprit

Grappa	35/cl :-
Calvados	35/cl :-
Zacapa	55/cl :-
Grönstedt	40/cl :-
Agitator	45/cl :-
Fernet Branca	35/cl :-
Gammeldansk	35/cl :-
Baileys	30/cl :-



RESTAURANG ÅSUNDSHOLM

www.restaurangasundsholm.com