



GÄSTGIVAREGÅRDEN
Ljungby

FÖRRÄTTER

Krämig skaldjurssoppa med rostade brödkrutonger.....98:-
Creamy seafood soup with toasted croutons

Rökt laxrulle fylld med västerbottenostcremé toppad med röd stenbitsrom samt spröda salladsskott.....109:-
Smoked salmonroll filled with swedish Västerbottencheesecream, topped with red caviar

Tunnskuren rostbiff med smörfrästa kantareller pepparrotscremé och hyvlad svensk hårdost.....115:-
Thin sliced roast beef with butterfried chanterelles, horseradishcream and sliced cheese

HUVUDRÄTTER

Smörhalstrad gösfilé serveras med riven pepparrot brynt smör samt dillslungade rädisor och pressad potatis.....225:-
Butterfried Pike-perch served with horseradish, brown butter and dillhurled radishes and mashed potatoes

Dillbakad laxfilé serveras med hummersky rostade rotfrukter och vispat citronsmör.....219:-
Dill Baked fillet of salmon served with lobster-gravy roasted root vegetables and whipped lemonbutter



Husets skomakarlåda med grillad ryggbiff, bacon & purjolökssås samt gratinerad pommes duchesse.....225:-
Grilled Sirloin Steak with bacon and leeksauce served with gratinated pommes duchesse

Grillad Entrecoté serveras med vitlöksbakade grönsaker rostad klyftpotatis samt ljummen rödlöksmarmelad och rödvinssky.....235:-
Grilled Entrecote servred with garlicbaked vegetables, roasted potatowedges, redonionmarmalede and redwine-gravy



FRÅN TRÄDGÅRDEN

Krämig svamprisotto serveras med finskuren vårlökssallad och parmesanchips.....155:-
Creamy mushroom-risotto servred with thinslicedNspring onionsalad and parmesancrisp

PASTA

Vitt vin och gräddkockt pasta med strimlad rökt lax och bladspenat serveras med hyvlad parmesanost.....145:-
White wine and cream-boiled pasta with smoked salmon and spinach, served with shaved parmesan cheese

HUSMAN

Klassisk Biff Rydberg serveras med senapsgrädd och skuren saltgurka.....175:-
Classic Beef Rydberg served with mustardcream and pickled gherkin

Stekt kalvlever Anglais serveras med bacon, kapris och rödvinssky.....175:-
Fried calf's liver Anglais served with bacon, capers and redwine-gravy

Viltfärsbiff serveras med skogssvampsås potatispuré samt inlagd pressgurka och gelé.....145:-
Beff of minced elk and deermeat served with mushroomsauce, potato puree and pickled gherkin and jelly

DESSERT

Marsipanparfait med rommarinerade körsbär samt hyvlad vit choklad.....85:-
Marzipan parfait with rummarinated cherries and sliced white chocolate

Bavaroise med limesorbet och råröda hallon.....85:-
Bavaroise with limesobet and sugared raspberries

Tre sorters ostar med husets marmelader samt klassiska tillbehör.....105:-
Three kinds of cheese with house jams and classic accessories

Gästgivarens
Chokladtryfflar
20:-/ st

MENYER

MENY HAV OCH LAND

Krämig skaldjurssoppa med rostade brödkrutonger

Husets skomakarlåda med grillad ryggbiff, bacon & purjolökssås samt gratinerad pommes duchesse

Marsipanparfait med rommarinerade körsbär och hyvlad vit choklad
.....405 kr

MENY SOMMARLÄNGTAN

Rökt laxrulle fylld med västerbottenostcremé toppad med röd stenbitsrom samt spröda salladsskott

Grillad Entrecoté serveras med vitlöksbakade grönsaker rostad klyftpotatis samt ljummen rödlöksmarmelad och rödvinssky

Tre sorters ostar med husets marmelader samt klassiska tillbehör
.....425 kr

Fråga gärna vår personal efter passande dryckestips, eller välj själv ur vår dryckeslista

