



Kvällsmeny

Öppet kl 18-22 (köket stänger 21:30)

Följ oss på Instagram & Facebook



@blasingsborg

Här i vår restaurang serveras lantligt, elegant husmanskost.

Våra menyer förändras i takt med säsongen och inspireras av vår vackra omgivning. Rätterna matchas med noga utvalda viner från både när och fjärran. Varmt välkommen!

À la Carte

Pris

Aptitretare

Gratinerad pilgrimsmussla

25 kr

Förrätter

Gulbetor, brieost, prosciutto, pumpafrön

185 kr

Kantareller, champinjoner, pumpapuré, solroskärnor

185 kr

Huvudrätt

Oxfile, saltbakad rotselleri, klyftpotatis, äppelchutney, örtsky

385 kr

Kvällens fisk, spetskål, spenat, nypotatis, brynt smör, syrad fänkålssallad

385 kr

Efterrätt

Gårdsost från Österlen, fröknäcke med fänkål och dill, rabarbermarmelad

165 kr

Äppelpaj med vaniljkräm och rostad vit choklad

165 kr

Till barnen

Köttbullar, potatiskaka, gräddsås och rårörda lingon

125 kr

Glass, chokladsås och strössel

75 kr

Det går även att få våra rätter i halv storlek till barn

Meny

Pris

Gårdens 3-rätters / *Gourmet 5-rätters

695 kr/895 kr

*Gulbetor, brieost, prosciutto, pumpafrön (gourmet)

Geyerhof, Kremstal, Österrike, Grüner Veltliner 2021

Kantareller, champinjoner, pumpapuré, solroskärnor

Gysler Sandstein, Rheinhessen, Tyskland, Riesling Trocken 2019

Oxfile, saltbakad rotselleri, klyftpotatis, äppelchutney, örtsky med timjan och rosmarin

Along Came Jones, Difference, Frankrike, Grenache, Noir 2020

*Sorbet & bubbel (gourmet)

Äppelpaj med vaniljkräm och rostad vit choklad

Gianni Doglia, Piemonte, Italien, Moscato d'Asti 2020

Vinpaket

425 kr/525 kr

Kaffe & Avec 3cl

95 kr