

Rusthålllets STALLKROG

Meny, juni 2017

TAPAS

Bromarf nypotatis

med nässel-spenatpesto

4 €

Gazpacho

med creme fraiche & frilandsgurka

4,5 €

Grillad grönsparris

med parmesancrunch och brynt smör

5 €

Husets bruschetta

med landeskinka

5 €

Helenius' strömmingsinlägg

med mascarpone-limekräm och Backers maltlimpa

6 €

HUVUDRÄTTER

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rotsakssoppa <i>med Holmqvists tomat och ört-creme</i> | 12 € |
| Rusthålllets viltgryta <i>med potatis-rotsaksmos och Ravias saltgurka</i> | 16 € |
| Wallenbergare av Bromarvgädda & lax <i>med vitvinsskum och nypotatis</i> | 17 € |
| Hängmörad ytterfilé från Bondböle gård <i>med bearnaisesås och rostad nypotatis</i> | 27 € |

FÖR BARNEN

Valfri portion på menyn till halva priset

Knackorvar med franare 8/12 €

DESSERT

Rabarberdröm

med crumble och philadelphiakräm

5 €

Husets mudcake

med spetsad limegrädde

6 €

Gammaldags vaniljglass

med sås

4 € normal

7 € stor

I KÖKET 2017

Emelie Elfving, Dick Åkesson, Linda Ahonen och Emmy Snickas

samt Pontus Berglund (coach)

VÅRA PRODUCENTER

Kött Köttkontrollen, Rilax gård, Bondböle gård, West Chark

Vilt Lokala leverantörer

Fisk Gösta & Carita Helenius, Bo & Agneta Törnroos,
Magnus Lignell, lokala fiskare

Ägg Vaahteramäki farming (Somero)

Grönsaker Tallbacka Trädgård, Anders Ravia,
Holmqvists trädgård, Guy Ranta

Bröd Backers bageri, eget kök

Menu, kesäkuu 2017

TAPAS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Bromarf varhaisperuna <i>nokkospinaattipesto</i> | 4 € |
| Gazpacho <i>creme fraiche & suolakurkku</i> | 4,5 € |
| Grillattu viherä parsia <i>parmesaanicrunch & ruskistettu voikastike</i> | 5 € |
| Talon bruschetta <i>landekinukku</i> | 5 € |
| Helenius' strömmingsinlägg <i>mascarpone-limevaahto & Backersin mallaslimppu</i> | 6 € |

PÄÄRUOAT

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Juureskeittoa <i>Tenholan tomaateilla ja yrttikermalla</i> | 12 € |
| Rusthållin riistapataa <i>peruna-juuresmuusia ja Ravian suolakurkkua</i> | 16 € |
| Bromarvin haukipihvi <i>varhaisperunaa ja valkoviinivaahtoa</i> | 17 € |
| Tenholan ulkofilettä <i>bearnaise-kastikkeella ja paahdetuilla uusilla perunoilla</i> | 27 € |

LAPSILLE

Valinnanannos ruokalistalta puoleen hintaan

Friteerattut nakit ranskalaisilla 8/12 €

JÄLKIRUOAT

Raparperiunelma

crumble ja philadelphiavaahto

5 €

Talon mudcake

rommi-limettikermalla

6 €

Wanhanajan vaniljajäätelö

kastikkeella

4 € normal

7 € stor

KEITTIÖSSÄ 2017

Emelie Elfving, Dick Åkesson, Linda Ahonen ja Emmy Snickas

sekä Pontus Berglund (coach)

MEIDÄN TUOTTAJAT

| | |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liha | <i>Köttkontrollen, Riilahden kartano, Bondbölen tila, West Chark</i> |
| Riista | <i>Paikallisia toimittajia</i> |
| Kala | <i>Gösta & Carita Helenius, Bo & Agneta Törnroos, Magnus Lignell, paikallisia kalastajia</i> |
| Kananmunat | <i>Vaahterämäki farming (Somero)</i> |
| Vihannekset | <i>Tallbacka puutarha, Anders Ravia, Holmqvistin puutarha, Guy Ranta</i> |
| Leipä | <i>Backersin leipomo, oma keittiö</i> |

Rusthållets STALLKROG

DRYCKER | JUOMAT | DRINKS

RÖDA VINER | PUNAVIINI | RED WINE

| | | 12 CL | 16 CL | 75 CL |
|--------------------------------------------------|-----|-------|-------|-------|
| Tannu Organic (2014) / Merlot, Nero d'Avola, ITA | ECO | 5,50 | 6,50 | 30 |
| Beronia, Rioja (2013) / Tempranillo, ESP | ECO | 7 | 9 | 43 |
| Domaine de Tholomies (2013) / Syrah etc, FRA | ECO | 7 | 9 | 43 |

VITA VINER | VALKOVIINI | WHITE WINE

| | | 12 CL | 16 CL | 75 CL |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-------|
| Tannu (2014) / Insolia, ITA | ECO | 5,50 | 6,50 | 30 |
| Yalumba (2015) / Riesling, AUS | ECO | 7 | 9 | 43 |

ROSÉ

| | | 12 CL | 16 CL | 75 CL |
|---------------------------------------------------------|--|-------|-------|-------|
| Marques de Cáceres excellens (2013) / Garnacha etc, ESP | | 6 | 8 | 30 |

MOUSSERANDE | KUOHUVIINI | SPARKLING

| | | | 20 CL | 75 CL |
|--------------------------------|-----|--|-------|-------|
| Jaume Serra / Cava, ESP | ECO | | 11 | - |
| Quorum Perlage / Prosecco, ITA | ECO | | - | 30 |

DESSERTVIN | JÄLKIRUOKAVIINI | DESSERT

| | | 4 CL | 8 CL | |
|---------------------------------|-----|------|------|---|
| Fonseca Porto Organic | ECO | 4,50 | 9 | |
| Kuura Ice Cider (Fiskars, 2015) | | | 4,50 | 9 |

LIKÖR | LIKÖÖRI | LIQUER

| | | 4 CL | | |
|--------------------|--|------|--|--|
| DiSaronno Amaretto | | 4,80 | | |
| Cointreau | | 5,60 | | |

Rusthålllets STALLKROG

| | | | |
|--------------------------------------|-----|---------------|--------------|
| Öl Olut Beer | | 0,33 l | 0,5 l |
| San Miguel Fresca – 4,4 % | | 4,50 | - |
| Stallhagen Delikat – 4,7 % | | 5,50 | - |
| Stallhagen Honungsöl – 4,7 % | | 5,50 | - |
| Karjala – 4,6 % | | - | 6,00 |
| Sandels – 4,7 % | | - | 6,20 |
| Svartå Bryggeri | | | |
| Amber Ale – 4,5 % | | 7,00 | - |
| Bruksöl – 4,5 % | | 7,00 | - |
| Rekolan/Fiskarsin panimo | | | |
| Fiskarin vehnä – 3,5 % | | - | 9,00 |
| Kesäkolli – 4,3 % | | 7,50 | |
| Musta valssi – 4,3 % | ECO | - | 9,00 |
| Metsän henki – 4,5 % | | - | 9,00 |
| Amerikan serkku – 4,5 % | | - | 9,00 |
| Funky Luomu – 4,5 % | ECO | - | 9,00 |
| Katajan Kuiske – 6,3 % | | - | 9,00 |
| Cider | | | |
| Kuura Cider (Fiskars, 2016) – 5,5 % | | 7 | |
| Happy Joe Organic apple – 4,7 % | ECO | 5,50 | - |
| Up cider / Kopparbergs perry – 4,7 % | | 5,50 | - |
| Hartwall Original Long Drink – 5,5 % | | 5,50 | |
| Läsk Limsa Soft drink | | 3,50 | |

Rusthålllets STALLKROG

portion | annos

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Kaffe (ECO) / Te | 2,50 |
| Espresso | 3 |
| Cappucino | 4 |
| Café Latte | 4,50 |
| Althaus té earl grey, green ginseng, Orange rooibos, red fruit, green lung ching | 4 |
| Saft, mjölk Mehu, maito Juice, milk | 2 / 3,50 |
| Irish coffee | 8 |

Avec

| | |
|------------------------------------------|----|
| Famous Grouse – Scotch blend | 5 |
| Jameson – Irish blend | 6 |
| Jack Daniels – Bourbon | 6 |
| Braastad V.S. – Cognac | 6 |
| Larsen X.O. – Cognac | 12 |
| Château du Breuil – Calvados Pays d’Auge | 6 |

Vi varierar utbudet enligt säsong och tillgång!

Valikoima vaihtelee sesonkin ja saatavuuden mukaan!

Our products vary according to season and availability!

Facebook: /bromarfstallkrogen | Instagram: @stallkrogen