

# Verandan

## PÅ GÄSTGIVERIET



Med stor respekt för naturen och årets säsonger arbetar vi med det som är bäst just nu. Det blir godast så. Delar av menyn kan därför ändras med kort varsel. Vi blir väldigt glada om ni meddelar ev. allergier i förväg.

### LILLA MENYN

#### Gul lök från Horna Gård

Almnäs tegelost, lökbuljong och bukkrasse

#### Jordärtskocka från Arnes och fjolårets ramslök

Med val av:

Lamm från Jannelunds Gård och grillad buljong

Hjälmargös, blåmusslor, smågurka och fläder

Ostronskivling och svart vitlök

#### Rödbetor från Arnes

Svarta vinbär och hägg glass samt fryst getyoghurt

575 kr



**Katrinelund**  
Gästgiveri & Sjökök

# Verandan

## PÅ GÄSTGIVERIET



### MELLAN MENYN

#### Gul lök från Horna Gård

Almnäs tegelost, lökbuljong och bukkrasse

#### Smörbakad Hjälmarö

Blåmusslor från Bohuslän, smågurka och fläder

#### Lamm från Jannelunds gård

Vitkål från Stockagården, fjolårets ramslök och grillad buljong

#### Rödbetor från Arnes

Svarta vinbär och hägg glass samt fryst getyoghurt

700 kr



**Katrinelund**  
Gästgiveri & Sjökök



# Verandan

## PÅ GÄSTGIVERIET

### **STORA MENYN**

#### **Gul lök från Horna Gård**

Almnäs tegelost, lökbuljong och bukkasse

#### **Rotselleri från Steglinge Gård**

Havskräfta, libbsticka och svart vitlök

#### **Smörbakad Hjälmargin**

Blåmusslor från Bohuslän, smågurka och fläder

#### **Lamm från Jannelunds gård**

Vitkål från Stockagården, fjolårets ramslök och grillad buljong

#### **Rödbetor från Arnes**

Svarta vinbär och hägg glass samt fryst getyoghurt

#### **Potatis från Sköllersta och svart tryffel**

950 kr



## **Katrinelund**

Gästgiveri & Sjökök