

söderfamiljen

halländsk skördfest

förrätter

SKÖRDEPLOCK 180:-

Två sorters ost och chark från så nära som möjligt, säsongens grönsaker, grillat surdegsbröd & kvällens chutney, perfekt för 2 personer [GÅR ATT FÅ VEGANSK](#)

KANTARELLSOPPA 95:-

underbart krämig & mustig, toppas med rostade hasselnötter, timjanolja & smörstekta trattisar serveras med grillat surdegsbröd från Krantz

BLÄMUS.SLOR 90:-

tillsammans med vitt vin, grädde, vitlök & krispigt bacon från Hjo toppas med timjanolja & parmesan, serveras med grillat surdegsbröd

MARINERADE OLIVER 35:-

stora gröna oliver som marineras i timjan & vitlök

KRISPIGA LANTCHIPS 45:-

med tryffelaioli

barnen

DOVHJORTSBIFF 75:-

med hemslaget potatismos och gräddsås

EN LITEN PIZZA 75:-

med tomatsås, mozzarella & skinka eller champinjon

Nu är det skördetider! Det Halländska skafferiet är fullt med grejer som är som godast just precis NU. Så nu njuter vi av moder jord hörrni!

varmrätter

DOVHJORTSBIFFAR 220:-

med färs från Ullvereds hjorthägn, rosmarinrostad röd sparrispotatis från Bjäre, konjaksås med en rejäl skvätt grädde, rårörda svarta vinbär & brytböner

BALJVÄXTBIFFAR 195:-

med färs av svensk sötlupin, gräarta & äkerböna serveras med rosmarinrostad röd sparrispotatis, konjaksås med en rejäl skvätt grädde, rårörda svarta vinbär & brytböner [GÅR ATT FÅ VEGANSK](#)

BLÄMUS.SLOR 195:-

tillsammans med vitt vin, grädde, vitlök och krispigt bacon från Grevbäck i Hjo toppas med timjanolja & parmesan serveras med grillat surdegsbröd

TORSKRYGG KRAV-MÄRKT

med hemslaget mos, brynt smör, gulbetor, purpurkål från Lya Gärd, pepparrot från Fjärås & citron

PUMPARISOTTO 195:-

gratinerad chevre & bakad svensk Hokkaido pumpa (som en krämigare & lyxigare butternut) grädde, vitt vin och massa parmesan säklart toppas med syrliga björnbär & rostade pumpafrön [GÅR ATT FÅ VEGANSK](#)

söderfamiljen

halländsk skördefest



pizza

TOMATENS TID ÄR NU 150:-

tomat från en odling nära oss, chili & vitlök, toppas med färsk eko mozzarella, citronmarinerad mangold från Lya Gärd & rosamarinbalsamico GÅR ATT FÅ VEGANSK

CRUDO 155:-

svensk lufttorkad skinka, flagad parmesan, rucicola, olivolja & nymald svartpeppar

RÖDA PIZZOR MED TOMATSÅS & MOZZARELLA

BIANCO PIZZOR MED CREME FRAICHE & MOZZARELLA

SKÖRDEFEST 145:-

röd sparrispotatis från Bjäre och chevré toppas med äppelkompott & rostade pumpafrön GÅR ATT FÅ VEGANSK

OLLE LINDBERG 155:-

höstens champinjoner och krispigt bacon från Grevbäck i Hjo toppas med flagad parmesan och persilja

SKÖNA BÖNA 145:-

vitlöksmarinerade brytböner och Kvibille cheddar toppas med rörorda svarta vinbär & timjanolja GÅR ATT FÅ VEGANSK

Glutenfri pizzabotten + 15:-

Take Away pizza 130:-

Dryck till desserten?

dessert

EN SLAGS ÄPPELPAJ 85:-

smörstekt Ingrid Mari äpple med kanel, kardemumma & ingefära, ett härligt kolacrunch & vaniljglass

CHOKLADMOUSSE 85:-

med portvinsmarinerade björnbär, saltrostade hasselnötter & vaniljdrömmar

MR GELATO 40:-

en liten bägare italiensk hantverksglass från Gullbrandstorp, fråga oss vilka smaker som finns ikväll

NÅT LITET TILL KAFFET?

klassikern och favoriten aftereight, serveras som den bör i sitt lilla fodral -2 st för 12 kr -

kaffedrinkar

VANILLA SKY 125:-

baileys, galliano (vaniljiör) tillsammans med eko kaffe & vaniljgräde

NO-COFFEE DREAM 120:-

skummad mjölk med mörk rom/whisky & karamel

SÖDERKAFFE 125:-

averna, mörk rom, eko kaffe, räsocker & gräde

SAUTERNES 75:-

ett sött vin med en frisk smak av tropisk frukt & honung

PINAUT DES CHARENTES 75:-

druvmust+cognac= sant lagom sött och alldeles alldeles underbart

