

MENU



KANSJERF

Anno 1809

Chef's Choice

GARDEN BITE (L,G)

Yrttiöljyssä marinoidut oliivit ja sokeripaahdetut mantelit

8

CHARCUTERIE (VL)

Ilmakuivattua coppa-kinkkua, marinoituja oliiveja, kartanon näkkileipää,
Manchegoa, Appenzelleriä ja Peltola-sinihomejuustoa

14

KARTANON UUNITUORE HAPANJUURI SANDWICH

Kartanon juureen leivottuna suoraan uunista

Ilmakuivattua coppa-kinkkua, rucolaa ja Tallbackan tomaatteja (L)
tai//
Mozzarellaa, basilikaa ja Tallbackan tomaatteja (V,
L)

12



Chef's Choice

GARDEN BITE (L,G)

Marinerade oliver i örtolja och sockerrostade
mandlar

8

CHARCUTERIE (VL)

Lufttorkad coppa-skinka, marinerade oliver,
gårdsknäcke,
Manchego, Appenzeller och Peltola-blåmögelost

14

GÅRDENS DEGROTSSANDWICH

Fylld sandwich bakad i gården egna degrot

Parmaskinka, rucola och Tallbackas tomater (L)
eller//

12

Mozzarella, basilika och Tallbackas tomater (V, L)



MAALAIKANAA JA
PERUNASALAATTIA (L, G)

15

Ruskistetussa voissa ja rakuunassa marinoitua
maalaiskanaa, punasipulia ja turkkilaiseen jogurttiin
tehtyä kartanon perunasalaattia

KARTANON LEIPÄ DIPILLÄ (VL)

8

Hapanjuuripita Blanco-dipillä valkosipulin ja
balsamicon kera

BROMARVIN SAVULOHIKEITTO (L, G)

14/18

Kansjerfin klassikko – Törnroosin savustamaa
savulohta samettisella
tomaatti-kermakeitto-pohjalla

KARTANON JÄLKIRUOKA
“LA VONNE” (VL)

8

Pehmeä kartanolla paistettu keksi valkosuklaalla, sesongin
marjoilla, vanhanajan vanilijajäätelöllä ja puutarhan
suklaamintulla



LANTHÖNA OCH POTATISSALLAD (L, G)

15

Lanthöna marinerad med dragon och brynt smör, rödlök och gårdenas potatissallad gjort i turkisk yoghurt

GÅRDSBRÖD MED DIPP (VL)

8

Degrotspita med Blanco-dipp,
vitlök och balsamico

LAXSOPPA MED BROMARVRÖKT LAX (L, G)

14/18

En äkta Kansjerfklassiker

– Krämig tomat-gräddsoppa med Bromarvrökt lax
från Törnroos

GÅRDSDESSERT

“LA VONNE” (VL)

8

Mjukt hembakat kex med vitchoklad, säsongens bär,
gammaldags vaniljglass och chokladmynta

Pizza

GUNHILD (L,V)

Tomaattikastiketta Tallbackan tomaateista,
kirsikkatomaatteja, mozzarellaa, basilikaa

16

EMIL (L)

Tomaattikastiketta Tallbackan tomaateista,
mozzarellaa, kirsikkatomaatteja, basilikaa,
ilmakuivattua coppa-kinkkuia

17

UNO (L)

Keittiön blanco-kastiketta, Bromarvin savukalaa,
punasipulia, pikkeliöityä fenkolia, tilliä ja kaviartia

19

HENRY (L)

Tomaattikastiketta, mozzarellaa, confit-valkosipulia,
Riilahden luomumakkaraa, basilikaa

18

Pizza

GUNHILD (L,V)

Tomatsås på Tallbackas tomater, körsbärstomater,
mozzarella och basilika

16

EMIL (L)

Tomatsås på Tallbackas tomater, körsbärstomater,
mozzarella, basilika och
lufttorkad coppa-skinka

17

UNO (L)

Kökets blanco-sås, Bromarvrökt lax, rödlök, picklad
fänkål, dill och kaviart

19

HENRY (L)

Tomatsås på Tallbackas tomater, mozzarella, confit-
vitlök, Rilax ekokorv och basilika

18

DAGNY (V, VL)

Keittiön blanco-kastiketta, mozzarellaa,
herkkusieniä, punasipulia, timjamia, basilikaa

18

GÖSTA (VL)

Keittiön blanco-kastiketta, ruskistetussa voissa ja
rakuunassa marinoitua maalaiskanaa, mozzarellaa,
confit-valkosipulia, punasipulia ja hunajaa

19

SYLVI

Keittiön yllätys sesongin raaka-aineista!

18

QUATTRO

Keittiön blanco-kastike, mozzarellaa, Appenzelleriä,
Manchegoa ja kartanonjuustoa

18

DAGNY (V, VL)

Kökets blanco-sås, mozzarella,
champinjoner, rödlök, timjam och basilika

18

GÖSTA (VL)

Kökets blanco-sås, lanthöna marineras med brynt
smör och dragon, mozzarella, confit-vitlök, rödlök och
honung

19

SYLVI

Kökets överraskning på säsongens grödor!

18

QUATTRO

Kökets blanco-sås, mozzarella,
Appenzeller, Manchego och herrgårdsost

18