

GÖRVÄLNS

LUNCHMENY À LA CARTE

FÖRRÄTTER

JOHANNAS SALLAD 125 kr

Blandad salad från, Johannas stadolingar, brynt smör, forellrom, hasselnötter, havsgusost

SPARRISSOPPA 125 kr

ägg, krutong, smörgåskrasse

VARMRÄTTER

BAKAD RÖDING 225 kr

färskpotatis, rädisa, fänkål, citron och mandel brynt smör, örter

ROSTAD KYCKLINGFILÉ 225 kr

äppelcidarsås, ramslöksmajonnäs, sotad gemsallad, morot

SOTAD GEMSALLAD 185 kr

ramslöksmajonnäs, färskpotatis, rädisa, fänkål, citron och mandel brynt smör, örter

DESSERTER

GLASRABARBER 165 kr

rostad gräddglass, torkad yoghurt, grön ängssyra

CLAFOUTIS 165 kr

blodapelsin, crème diplomat

3 X PRALIN 135 kr

olika praliner från vår konditor Sussi

DRYCKER

MOUSSERANDE

François Montand Blanc de Blancs Brut	145 kr
Albert de Conti Petillant Naturel	170 kr
Palmer Brut Reserve, Champagne	195 kr

VITT

Feudi di San Gregorio Cutizzi Greco di Tufo	170 kr
Pichler-Krutzler Loiben Riesling, Wachau	180 kr
Solpost Sant Rafael, Garnatxa Blanca, Montsan	150 kr
Small Wonder, Chardonnay Tasmanian Tamar Valley	190 kr

RÖTT

Weingut Zahel Ein Kleines Fass, Pinot Noir, Wien	190 kr
Les Vignes d'a Cote, Syrah, Rohne	180 kr
Domaine Des Bartelettes Mondeuse Savoie	160 kr
Scala Dei Tribute Garnatxa Priorat	150 kr
Casasmith Cervo Barbera Washington	170 kr

ÖL

Omaka Betong Lager	89 kr
Omaka Ipa	92 kr
Södra Empress Ipa	89 kr
Omaka Afrodite	92 kr
Wisby Lager	79 kr
Wisby Weisse	98 kr
Mariestads Continental	72 kr
Poppels American Pale Ale Glutenfri	89 kr
Brekeriet Pink Passion	82 kr

ALKOHOLFRITT

Rosenkvitten Brus	80 kr
Hopple Pomologik	70 kr
Mikkeller Drink'in The Sun	65 kr
Wisby Easy Rider Bulldog	55 kr
Melleruds Alkohol fria Öl	45 kr
Färna Svarta Vinbär	65 kr
Färna Mousserande Rabarber	65 kr
Rudenstams Vita Vinbär	65 kr
Rudenstams Äppelmust	65 kr
Törst Real Elderflower	55 kr
Ein Zwei Zero Riesling	120/520 kr
Kamptal Verjus Spritz (Zweigelt druvmust)	85/380 kr
Oddbird Blanc De Blancs	120/580 kr

GÖRVÄLNS

LUNCH MENU À LA CARTE

STARTERS

JOHANNA'S SALAD 125 kr
browned butter, trout roe, hazelnuts,
cheese

ASPARAGUS SOUP 125 kr
egg, crouton, cress

MAIN COURSES

BAKED CHAR 225 kr
potatoes, radish, fennel, lemon and almond
browned butter, herbs

ROASTED CHICKEN FILLET 225 kr
apple cider sauce, ramson mayonnaise,
gem lettuce, carrot

GRILLED GEM LETTUCE 185 kr
ramson mayonnaise, potatoes, radish,
fennel, lemon and almond browned butter,
herbs

DESSERTS

RHUBARB 165 kr
roasted ice cream, dried yogurt,
green meadow sorrel

CLAFOUTIS 165 kr
blood orange, crème diplomat

3 X PRALINES 135 kr
different pralines from our
pastry chef Sussie

BEVERAGES

SPARKLING

François Montand Blanc de Blancs Brut 145 kr
Albert de Conti Petillant Naturel 170 kr
Palmer Brut Reserve, Champagne 195 kr

WHITE

Feudi di San Gregorio Cutizzi Greco di Tufo 170 kr
Pichler-Krutzler Loiben Riesling, Wachau 180 kr
Solpost Sant Rafael, Garnatxa Blanca, Montsan 150 kr
Small Wonder, Chardonnay Tasmanian Tamar Valley 190 kr

RED

Weingut Zahel Ein Kleines Fass, Pinot Noir, Wien 190 kr
Les Vignes d'a Cote, Syrah, Rohne 180 kr
Domaine Des Bartelettes Mondeuse Savoie 160 kr
Scala Dei Tribute Garnatxa Priorat 150 kr
Casasmith Cervo Barbera Washington 170 kr

BEER

Omaka Betong Lager 89 kr
Omaka Ipa 92 kr
Södra Empress Ipa 89 kr
Omaka Afrodite 92 kr
Wisby Lager 79 kr
Wisby Weisse 98 kr
Mariestads Continental 72 kr
Poppels American Pale Ale Glutenfri 89 kr
Brekeriet Pink Passion 82 kr

NON-ALCOHOLIC

Rosenkvitten Brus 80 kr
Hopple Pomologik 70 kr
Mikkeller Drink'in The Sun 65 kr
Wisby Easy Rider Bulldog 55 kr
Melleruds Alkoholfria Öl 45 kr
Färna Svarta Vinbär 65 kr
Färna Mousserande Rabarber 65 kr
Rudenstams Vita Vinbär 65 kr
Rudenstams Äppelmust 65 kr
Törst Real Elderflower 55 kr
Ein Zwei Zero Riesling 120/520 kr
Kamptal Verjus Spritz (Zweigelt druvmust) 85/380 kr
Odbird Blanc De Blancs 120/580 kr