



## ***Götas sommarmeny kl 18.00-21.00***

### ***Förrätter***

***Grön ärtsoppa på östgötskt vis spetsad med bubbel,  
serveras med pepparrotscrème och brödkrutonger*** 125 kr  
*Vi rekommenderar prosecco – Crudo Eko  
- alkoholfritt sparkling Barrells&Drums*

***Mozzarellasallad med körsbärstomater från Varv,  
basilika och brynt smör. Serveras med lufttorkad skinka*** 125 kr  
*Vi rekommenderar vitt vin - Montipagano Montepulciano d'Abruzzo  
-alkoholfri Rudenstams cider vita vinbär*

***Götas silltallrik med 3 sorters sill, serveras med  
fröknäcke och Brostorpssost*** 135 kr  
*Vi rekommenderar en Kanalgräfvassup och Telfords jubileumsöl  
- alkoholfri Ginger Beer*

### ***Varmrätter***

***Fru Bergströms veganska tomat- och böngryta med chili  
och kakao, serveras med bröd*** 185 kr  
*Vi rekommenderar rött vin - Aussie Shiraz  
- alkoholfritt rött vin Barrells&Drums Merlot*

***Inkokt lax med picklad rödlök och smörslungad sparris,  
serveras med färskpotatis och Götas dillmajonnäs*** **195 kr**

*Vi rekommenderar vitt vin – Gut Hermannsberg Riesling  
- alkoholfri Flädercider från Brunneby*

***Götas lyxiga skagenröra toppad med färska kräftstjärter,  
serveras på mörkt bröd med ägg och citron*** **215 kr**

*Vi rekommenderar öl – Folkes Lager, vitt vin Backhouse Chardonnay  
- alkoholfritt Nils Oskar God Lager, alkoholfritt vitt vin  
Barrels&drums Chardonnay*

***Varmrökt sik från Vättern med haricotsvertssallad,  
serveras med Götas dillmajonnäs och färskpotatis*** **255 kr**

*Vi rekommenderar en torr riesling – Cuvée René Dopff  
- alkoholfritt Jacobs Creek Riesling*

***Ugnsbakad kycklingfilé med kall pastasallad,  
serveras med majscreme och picklad rödlök*** **235 kr**

*Vi rekommenderar rosévin – Ruida Domo Rose  
- alkoholfri cider från Rudenstams vita vinbär*

***Kalvmedaljong med grönpepparsås och kvällens  
grönsak, serveras med gelé från Brunneby och  
färskpotatis*** **255 kr**

*Vi rekommenderar en Bourgogne – Pinot Noir  
- alkoholfritt rött vin Barrels&Drums Merlot*

## *Efterrätter*

***Götas söta - 3 tryfflar och 2 kolor från Börslycke*** **90 kr**

*Vi rekommenderar Ratafia – champagnelikör från Dumangin  
- alkoholfri Tranbärsnektar från Brunneby*

***Ostallrik, 3 sorter med ost från Brostorpsgård och Boxholm,  
frökäcke och marmelad från Börslycke/Brunneby*** **115 kr**

*Vi rekommenderar portvin – Grådask  
- alkoholfri Svartvinbärsnektar från Brunneby*

***Götas bärkompott med knastrigt täcke,  
serveras med vaniljglass från Sänkdalen***

*Vi rekommenderar Cava – Banda Azul Cava Frede  
- alkoholfri Fläderblomscider från Brunneby*

**105 kr**

## *Barnmeny*

***Götas pannkakor med grädde, sylt och glass*** **75 kr**

*½ priset och storlek på alla rätter*

*Vid allergier eller frågor kring menyn  
var vänlig ta kontakt med personalen, så hjälper vi till!*

