

# FURUHEM.

## GILLE, EN MENY TILL HELA BORDET

Som traditionen i Skåneland föreskriver så lagar vi. Gille är en generös fest för hela bordet. Vi väljer ett antal olika rätter från À la carte menyn och ibland sådant som endast finns för stunden. Gille delas av hela bordet.

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Gille/person                           | 1 500 |
| Drycker till Gille valda av oss/person | 895   |

## SMÖRGÅSBORD

Kompletta förrätter. Beställ till dig själv eller till bordet. Om ni vill dela förrätter vid bordet så behöver ni säga till oss om detta när ni beställer.

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ann Charlottes böcklinglåda med torkad kavring                                                     | 170 |
| Furuhems terrin med surfänkål <i>Perfecta</i> och skånsk senap                                     | 210 |
| Sötsyrlig krabba med tång                                                                          | 230 |
| Vintersquash <i>Delicata</i> , bakad i ugnen med vispad keso av god mjölk, brödvinäger och tryffel | 210 |

## HUVUDRÄTTER

Våra huvudrätter är inte lämpliga att dela på om det inte står tydligt i menyn.

|                                                                                                        |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Pensionerad mjölkko hängd i åtta veckor, tillagad över brinnande äppelkvistar, med hasselbackspotatis  |               |
| FÖR EN                                                                                                 | 695           |
| FÖR TVÅ / FÖR TRE                                                                                      | 1 295 / 1 945 |
| Hel piggar på ben, stekt i ugnen med gott smör och hasselbackspotatis                                  |               |
| FÖR EN                                                                                                 | 615           |
| FÖR TVÅ / FÖR TRE                                                                                      | 1 195 / 1 795 |
| Knorrhane, urbenad och grillad med lagrad körsbärssvinäggrett                                          | 425           |
| Anklår bakad i ugnen med soldatbönor och vintergrönt från Axelstorp                                    | 295           |
| Rotselleri <i>Monarch</i> bakad under wienerdeg, med en sås av kokt ägg, smör, vitlök och sellerisalt. | 350           |
| Perfekt stekt falukorv med stuvade makaroner                                                           | 195           |
| Lägg till tryffel till makaronerna                                                                     | 150           |

## EXTRA TILLBEHÖR

Att beställa tillsammans med huvudrätterna, antingen till dig själv eller att delas vid bordet.

|                                                                    |          |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Hasselbackspotatis (riktig) av <i>Connect</i>                      | 20/styck |
| En skål vitkålssallad med mammas dressing och skånska hasselnötter | 80       |
| Råkost av morot <i>Rodelika</i>                                    | 45       |
| En skål med sås av kokt ägg, smör, vitlök och sellerisalt          | 60       |
| Cidersås                                                           | 60       |
| Soldatbönor, bakade i anbuljong med vintergrönt                    | 70       |
| Stuvade makaroner (med tryffel 225)                                | 75       |

## SEXA

Små mumsigheter att äta innan middagen, går bra att dela om det inte står något annat.

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Svarta körsbär med vitlök förvarade i saltlake sen i somras                         | 75  |
| Salt och vinägersolrosfrön                                                          | 60  |
| Inlagda gröna tomater                                                               | 75  |
| Spicken brilling med hallonvinäger                                                  | 75  |
| Torkat Isterband                                                                    | 75  |
| Tryfflad ost från Hagarnas (Också tillgänglig, och en utmärkt idé även efter maten) | 150 |
| +En liten skål vintergrönt, smör och bröd till osten                                | 75  |

## ALKOHOLFRIA DRYCKER

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Ett glas äppelmust av <i>Ingrid Marie</i> från Axelstorp | 55 |
| Ett glas av vår egen soda                                | 47 |
| Drink'in the sun, 0,3 % veteöl, Mikkeller                | 69 |

## ÖL & BESK

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Skånsk pilsner, Remmarlövs gårdsbryggeri 35 cl | 80 |
| Axelstorps bäsk 3 cl                           | 90 |

## DRINKAR

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Rönnbärsnegroni | 175 |
| Morotsmartini   | 175 |
| Äppelodlargrogg | 175 |

## VIN PÅ GLAS

Vill du ta en titt på vår stora vinlista är det bara att säga till.

### VITT

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| 2024 Clemens Busch, Riesling, Mosel             | 165/780   |
| 2024 La Sénéchalière, La Bohème, Loire          | 195/930   |
| 2023 Luis Seabra, Xisto Ilimitado Branco, Douro | 160/740   |
| 2023 Hervé Villemade, Cheverny Blanc, Loire     | 175/830   |
| 2011 Chateau Beauregard, Pouilly-Fuissé         |           |
| Les Crays, Bourgogne                            | 375/1 830 |

### RÖTT

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| 2022 Conestabile della Staffa, Il Rosso, Umbrien | 140/650   |
| 2022 Mas de Libian, Khayyâm, Rhone               | 160/750   |
| 2023 Bodega Lanzaga, Corriente, Rioja            | 150/700   |
| 2023 Ziereisen, TAL, Baden                       | 200/950   |
| 2021 Âmevive, Syrah, Santa Barbara County        | 345/1 680 |

Allergier? Prata med din servitör eller servitris