

FURUHEM.

MIDDAG PÅ FURUHEM

Trerättersmeny

Välj en förrätt och en varmrätt, dessert är spettekaka.
/person 950

Gille

Som traditionen i Skåneland föreskriver. Gille är en generös fest för hela bordet. Vi väljer ett antal olika rätter från À la carte menyn och ibland sådant som endast finnis- för stunden. Gille delas av hela bordet.
/person 1 500

Drycker till Gille valda av oss/person 895

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
Klyftor av små majrovor med hasselnöt att dippa i	70
Spicken brilling med hallonvinäger	75
Torkat Isterband	75
Hårdost från Hagarnas i lager med Karl Johan (också tillgänglig, och en utmärkt idé även efter maten)	150

FÖRRÄTTER

Alla förrätter är individuella

: Ett grillat ägg med tångvinäger och vitlök <i>Thermidrome</i>	210
: Furuhems terrin med det gröna från purjolöken och skånsk senap	210
: Smörad manna, mangoldsoppa och gotlandstryffel	210
: Kalla kokta havskräftor, körsbärsvinägermajonäs och en skiva grillat bröd (+195 vid val av trerättersmeny)	425

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 FÖR TVÅ ELLER FLER	695/person
: Plockat kött av piggvar som tillagats långsamt i röken, med cidersås	615
: Kroppkakor fyllda med svamp, vintergrönt från Axelstorp	350
: Ugnsbakad fläskrygg, skuren tunt och värmd i en sås av brödvinäger, soldatbönor och vintergrönt från Axelstorp	295

DESSERT

Vi serverar endast en dessert, Spettekaka. Väldigt goda ägg, socker och potatismjöl, tillagas långsamt under hela dagen över brinnande bokved. Skärs upp på beställning och serveras varierandegarnityr.

Spettekaka med alla garnityr	195/person
En liten bit spettekaka i sin ensamhet, till kaffet	65

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Ett glas äppelmust av <i>Ingrid Marie</i> från Axelstorp	55
Ett glas av vår egen soda	47
Mikkeller, 'Drink in the sun', veteöl, 0.3%	69

DRINKAR

Rabarbernegroni	175
Morotsmartini	175
Fläderhighball	175

ÖL

Remmarlövs gårdsbryggeri, 'Skånsk pilsner' 35 cl	80
--	----

CIDER

Ett glas hantverkscider	150
NV Vildcider 'Gryning' 750 ml	650
2015 Vin & Natur 'Häxjos' 750 ml	650
2019 Pomologik 'Sand' 750 ml	650
2024 Hjulsjö 103, 'Kungsäpplet' 750 ml	650
2021 Brutes 'Rosa himmel' 750 ml	650

VIN PÅ GLAS

Vill du ta en titt på vår källarlista är det bara att säga till

VITT

2024 Domaine de Triennes, 'Les Auréliens', Provence	140/650
2025 Clemens Busch, 'Riesling', Mosel	165/780
2025 Albamar, 'Albariño', Rías Baixas	185/880
2024 La Sénéchalière, 'La Bohème', Loire	195/930
2024 C & M Apffel, 'Avant la Tempête', Savoie	200/940

ROSÉVIN

2025 Frank Cornelissen, 'Susucaru Rosato', Sicily	195/930
2022 Vacheron, 'Sancerre Rosé', Loire	225/1 070

RÖTT

2023 Bodega Lanzaga, 'Corriente', Rioja	150/700
2022 Mas de Libian, 'Bout d'Zan', Rhone	160/750
2023 Ziereisen, 'TS', Baden	165/775
2025 Chai de la Dive, 'Les Moulins', Loire	170/810
2020 Suertes del Marqués, 'El Lance', Teneriffa	180/840