
Meny

Hantverksmat med endast lokala råvaror!

Vi rekommenderar 3-5 st rätter för en komplett måltid.

Snacks

VB´s friterade råraka med flädermajonnäs	59 kr
Pruneller på plummon från Rudenstams	59 kr
VB´s hemgjorda potatischips med gräddfil och rökt vildsvin	59 kr
Krokett på långbakat fläsk från Sebastians gårdsslakteri	59 kr

Mellanrätter

Surdegsbröd, kål, gräddfil, hasselnöt och rostade tomater	99 kr
Grillad potatis, lönnblommor, miso och äggröra	99 kr
Taco med friterad gös, chili och gräddfil	119 kr
Hemost, valnöt, päron och svart vitlök	119 kr
Rimmad gös, linfrö, gatkamomill, kålrot	129 kr
Tartar på älg, Karl-Johan-svamp, fläder	149 kr
Surdegspasta med solrosragu, krispigt bröd, tegelost	169 kr
Purjolöksterrine, trattkantareller, ostskum och ramslök	169 kr
Hörökt hjort, grönkål, rostad grädde och svarta vinbär	189 kr
Plommonkaka, kolasås, vitlök, krusbär	99 kr

Meny

Kvällens avsmakningsmeny 5 rätter

Gös

Kålrot, Linfrö och gatkamomill

Älgtartar

Karl Johan-svamp och fläder

Purjolöksterrine

krispig potatis, Trattkantarell och tegelost

Hörökt hjort

Grönkål, rostad grädde och svarta vinbär

Dessert

Plommonkaka, kolasås, vitlök, krusbär

695 kr

Vinpaket

våra Sommelierer har matchat viner till avsmakningsmenyn

Vinpaket

5 st viner 595 kr

Minipaket

2 st viner 295 kr

Alkoholritt paket

Alkoholritt

4 st drycker 199 kr

Blandad must och cider från Rudenstams, Must Taste och Fenix bryggeri.

Naturviner

Ett urval av våra viner

Pregadeu Cava (Mousserande)

119kr / 495 kr

Spanien, Penedes
Vingård/tillverkare: Els Vinyerons
Druva Xarel-lo
Helt naturligt vin utan tillsatt sulfiter eller
andra tillsatser, liten tillverkare i
Penedes.

GYSLER FELDSTÄRKE GRAUBURGUNDER (vitt)

129kr / 579kr

Druva: Grauburgunder, Pinot gris
Sur lie i 5 månader. Biodynamiskt.
Djup doft av stenfrukt, färsk mogen
citrus och lite nötiga toner. Smaken är
generös och fruktig med toner av
persika och exotiska frukter som
stramas upp av citron och kvitten.

Pheasants Tears (ljus rött)

139kr / 579kr

Druva: Vardesperi Rkatsiteli
Massor av nyskördade jordgubbar,
men med en stram elegant smak, som
bjuder på större djup än vad doften ger
sken av.

Rosso Spiritoso (ljus rött)

139kr / 579kr

Italien, Lazio
Vingård/tillverkare: Fratelli Lolli
Druva: Cesanese
Biodynamisk, familjeägd vingård i flera
generationer som tidigare endast sålt
sina viner lokalt.

Cesanese är en druvsort som används
för att göra rött vin i vinregionen Lazio.
Den används mest i produktionen av
stilla röda viner med ljusa
fruktkaraktärer och några jordnära
övertoner, och anses av många vara en
av Lazios mest intressanta druvsorter.

PET NAT (Mousserande)

Petite Gaule du Matin

159 kr / 595 kr

Frankrike
Druvor: 65% Chenin Blanc 35%
Chardonnay
Jäsning i ståltank, och sedan
buteljering i flaskan i precis rätt läge för
att skapa små fina bubblor vid första
jäsning i flaskan.

Chasselas Quintessence (vitt)

129kr / 579kr

Druva: Chasselas (blanc)
En ganska neutral druva som uttrycker
mycket terroir, används även som
bordsdruva.
Koncentrerat fruktiga toner av
stenfrukt, krita, blommor och
solmogen citron. Vinet har en fräsch
och krämig textur med fin syra och ett
fruktigt avslut. Lagrad i 17 månader i
gamla 228- och 500 liter fat.

Chateau Falfas Rouge (rött)

139kr / 579kr

Druva: Merlot, Cab. Sauvignon, Cab.
Franc, Malbec
Kraftfullt vin packat med mörka bär,
välbalanserade tanniner, mineralitet
och fin fräschör. Doften rymmer även
skogs promenad och bläckiga toner.

Las Franjas, Rioja (rött)

139kr / 579kr

2016 Spanien, Rioja
Vingård/tillverkare : Norzagarai,
Druva: Tempranillo
Jäser med skalen i 2 veckor, mycket
försiktig pigeage (pusching down).
Efter pressning läggs vinet i gamla fat,
olika storlekar för kontinuerlig jäsning
och får åldras i ytterligare 9 månader
innan tappning.
Endast 7823 producerade flaskor!



VESTERBRUNN
-BRASSERIE & BAR-