
Meny

Hantverksmat med endast lokala råvaror!

Snacks

Pruneller av plommon från Rudenstams odlingar	59 kr
Våra hemgjorda potatischips med gräddfil och rökt vildsvin	59 kr
Pannbröd på surdeg och honungsmör	59 kr

Förrätt

Tartar på dovhjort, krispig potatis, ägg och gröna tomater	149 kr
Pasta med kräftolja, tegelost och rostat bröd	149 kr
Bakade rödbetor med fläder, hasselnötter och tagetes	129 kr

Huvudrätt

Grillad ryggbiff från Loftahammar, lök, svarta vinbär och kaffe	379 kr
Bakad Vätterlax, kålrot, tomat och basilika	329 kr
Grillad ostronskivling, grädde, morot och parkslide	279 kr

Ost och dessert

Brostorps Hemost, aprikos, valnöt och svart vitlök	139 kr
Havtornsparfait, jordärtskocka, mandel och brynt smör	119 kr

*Alla rätter går att få som en vegetarisk version vid föransökan

Meny

En kväll på Vesterbrunn 6 rätter

Tartar på dovhjort från Skärstad
Krispig potatis, ägg och dragon

Rödbeta från Evalund
Hasselnot, fläder och tagetes

Amandinpotatis från Evalund
Rökt smör och krusbär

Lake från Vättern
Ostronskivling, grädde och parkslide

Grillad ryggbiff från Loftahammar
Lök, päron och kaffe

Havtornsparfait från Gummagården
Jordärtskocka, mandel och brynt smör

795 kr

Dryckespaket

Vinpaket till 6 rätters
5 st viner 595 kr

Vinpaket
3 st viner 395 kr

Ölpaket
4 st öl 295 kr

Alkoholfritt paket

Alkoholfritt
4 st drycker 199 kr

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

Naturliga viner

Ett urval av våra viner

Amoro Espumoso (Pet Nat)

149 kr / 695 kr

Spanien, Jerez

Druvor: Palomino fino

Jäsning i glasfibertank, och sedan buteljering i flaskan i precis rätt läge för att skapa små fina bubblor vid första jäsning i flaskan.

Endast 900 flaskor tillverkade

LA CATIVA "APAN" (Orange)

149 kr/695 kr

Italien, Puglia

Druvor: 50 % Trebbiano & 50 % Malvasia
Vingård/tillverkare: Azienda Agricola La Cattiva "Alfredo, Paolo, mfl"

5 månaders skalkontakt i amfora och 7 månader på ståltank ger ett finstämt vin med lite tannin.

Tesniere blanc (vitt)

139kr / 599kr

Druva: Menu Pineau

Unik gammal druva som härstammar från Chenin blanc och som är vanligast i Loire.

Vinet får en fin syra och härlig mineralton, mjuk känsla av ljusa tropiska frukter såsom mango, annans, vit persika, hög och balanserad syra.

Antonio Madeira Branco (vitt)

149kr / 695kr

Druva: Mainly Siria, Fernao Pires, Bical, + ca 20 till som ingen känner igen.

Tropisk frukt, citrus, örter och mineral. Vinet har en fräsch och krämig textur med fin syra och ett fruktigt avslut. Lagrad i 50 % gamla 500 liter fat och 50% ståltank.

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.

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.

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 regionen 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.

Finca Valdelroble (rött)

149 kr/ 695 kr

Druva: Tinto Fino (Tempranillo), Merlot, , Spanien, Ribera del Duero
Vingård/tillverkare : "Felix Callejo"

Jäsningen i cementtankar och endast med hjälp av druvans naturliga jäst sedan 15 månader på franska ekfat
Djupt mörkröd färg, doften av plommon, björnbär och fat.
Smak av mogen röd frukt, torkade örter, lakrits, kanel.
Ett koncentrerat och komplext vin.



VESTERBRUNN
-BRASSERIE & BAR-