

Vedugnen - Lunch 11:30-14:00

GARAGE

PIZZA & VIN

Veckans Lunch 145 kr

Tisdag

Nattbakad karré serveras med potatisgratäng, dragonsås samt tomat & löksallad

Onsdag

Bœuf bourguignon med potatispuré, fläsk från grevbäck, champinjon, lök, morot & persilja

Torsdag

Kristi himmelsfärd 12:00-14:30 & 16:30-sent

Fredag

Pluma från Grevbäck med hasselbackspotatis, cognacssås & blomkål

Fatöl

Garagets Pilsner Ljus pilsner, Qvånum 4,2% 50cl 79kr

S:t Eriks Bryggeri Ljus lager 5,0% 50cl 69kr

Bubblig

2022 Campo Viejo, Cava, Brut Reserva 105/450kr

FIO Wine, PIU PIU Petnat, Mosel 155/700kr

Vitt

Husets vita 105/450kr

2023 FIO Wine, Glou Glou orange wine, Mosel 145/675kr

2024 Fongoli, Palmetta, Umbrien 165/740kr

Marco Tinessa, Ognostro, Kampanien 185/840kr

Rosé

Château de L' Hospital, Il Fallait Rosé!, Bordeaux

145/675kr

2021 Stolpman Vineyards, Love u Bunches, Kalifornien

155/700kr

Rött

Husets röda 105/450kr

2021 Pranzegg, Vino rosso Leggero, Tenito-Alto Adige

145/675kr

2021 Garage Wines, Revial, Maule Vally 145/675kr

2024 Bruno Murciano, Parajes del Gabriel, Valencia

145/675kr

Alkoholfritt

Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7up Läsk 35 kr

Kiviks Festis 25cl 25 kr

Rudenstam must Äpple, Svartvinbärsnektar 33cl 75 kr

Gränges Lätt öl 2,1% 33cl 65kr

Mikkeller Easy peasy pilsner 0,3% 33cl 65kr

Mikkeller Drink in the sun 0,3% 33cl 65kr

Rock n Röll lager 0,5% 33cl 65kr

Brewski 4-ever 0,5% 33cl 65kr

Ginger Joe ingefärsöl 0,0% 33cl 65kr

Pizza

Vår pizzadeg gör vi på kulturspannmål som heter Wäs-götavete som kommer från Marcusgården i grästorp & vi jäser degen i 24-48 timmar innan vi bakar pizza på den.

Slottsbacken 175 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs & basilika.

Falköpingsvägen 195 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, fläsk från Grevbäck, konfiterad vitlöksolja & gräslök.

Kebab 215 kr

Röd botten på tomatsås gjord på svenska tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, kebab gjord på pluma från Grevbäck, tryffelmajonnäs, friterad lök & körvel.

Sjövägen 235 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, vit sparris, brynt smör smaksatt med pepparrot & löjrom

Snickaregatan 195 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, sardeller, persilja & vitlök

Floragatan 195kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, hyvlad fänkål, brynt smörvinigrette & pistagenötter

Gitarrvägen 195kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, Skogs-champinjon, tryffel, rostade mandlar & dragon

Pasta

Vår pasta gör vi på ägg & kulturspannmål från Grästorp samt durumvete från Gotland. Detta är vår tolkning av en lasagne som bakas i vedugnen

Ragù lasagne 195 kr

Två lager pasta med ragu på gris från Grevbäck, morot, selleri, champinjon, lök, vitlök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

Porcini canelloni 195 kr

Fior di latte, Tegel från Almnäs, svampragú, morot, selleri, lök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

Vid allergier meddela oss i personalen.

Fråga oss gärna om du har några funderingar om ursprung på våra råvaror