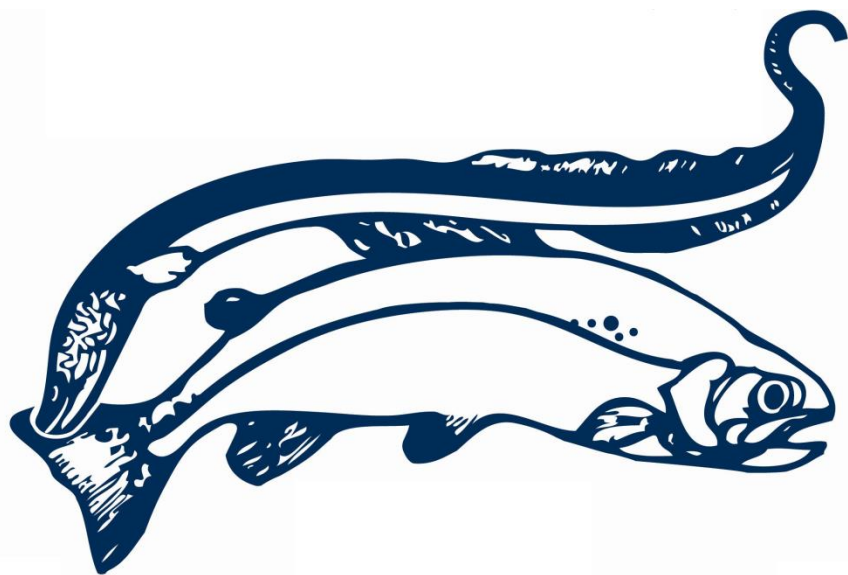


Förrätter

Gravlax	95:-
<i>en trevlig förrätt på dillgravad regnbågslax med gravlaxsås</i>	
Kallrökt regnbågslax	95:-
<i>rökt med alspån i gårdens rökeri, serveras med pepparrotscrème</i>	
Inkokt ål	110:-
<i>tillagad efter farmor Theresias recept</i>	
Rökt ål	110:-
<i>även den rökt i gårdens rökeri med hel alved</i>	
Varmrökt gösfilé	110:-
<i>Rökt med alspån i gårdens rökeri, serveras med pepparrotscrème.</i>	
Ceviche	110:-
<i>rätt från Peru tillagad på Tiraholmsvis med marinerad vildfångad gös, tomater, lök och vitlök</i>	
Bolmentriangeln	130:-
<i>en förrätt med gäddpaté, kallrökt regnbåge och rökt ål</i>	
Inlagd gösröra på stenugnsbröd	120:-
<i>Rätten som tävlade och fick fina recensioner i TV4s "Sveriges Skönaste Gårdar". En röra på inlagd gös, turkisk yoghurt, grädde, citron och persilja serverad på Bäckabröd. Toppad med friterade gravlaxskinn.</i>	



Varifrån kommer maten?

Regnbågslaxen odlar vi i nätkassar i Bolmen. Gös, gädda, mört och ål fångas med bottengarn i samma sjö. Laken kommer från Väneren eftersom beståndet inte är tillräckligt stort i Bolmen. Grönsaker, kryddor, ägg och andra tillbehör inhandlas så lokalt och regionalt som möjligt.

Huvudrätter

Kryddrökt regnbågslax	160:-
<i>från gårdens rökeri kommer denna varmrökta regnbåge, den serveras kall och kan även köpas i gårdsbutiken</i>	
Kallrökt regnbågslax	160:-
<i>från gårdens rökeri kommer denna kallrökta regnbåge, den serveras kall och kan även köpas i gårdsbutiken</i>	
Stekt regnbågslax	210:-
<i>panerad med ägg och ströbröd, stekt i smör</i>	
Grillad regnbågslax	210:-
<i>kryddad med fiskkrydda från Örtodlarna i Halland, serveras med tzatziki</i>	
Honung- och senapsgrillad regnbågslax	210:-
<i>glaserad med honung, senap och örtekryddor från Lynga Ört</i>	
Stekt gös	250:-
<i>panerad med ägg och ströbröd, stekt i smör (vid val av pommes frites serveras den med remouladsås)</i>	
Grillad gös	250:-
<i>filén penslas med kallpressad rapsolja och örtekryddan Kustmums från Lynga Ört, serveras med en morotsbaserad gräddfilssås</i>	
Smörgrillad gösrygg	295:-
<i>Utskuren gösrygg som grillats med smör. Serveras med rödbetscrème, gräslök, skirat smör och kokt nypotatis.</i>	
Grillad gädda	250:-
<i>filén grillas med örtekryddor från Lynga Ört</i>	
Flankstek av gädda	250:-
<i>Havtornsmarinerad stekt gädda serveras med pepparrotscrème</i>	
Mixad grilltallrik	260:-
<i>en blandning av gös-, gädd- och regnbågfilé, grillade med örtekryddor från Lynga Ört</i>	
Regnbåge i Kvadrat	200:-
<i>Fyra sorters regnbågslax; varmrökt, kallrökt, gravad och laxpaté</i>	
Tiraholmsbräda	440:-
<i>för 2 personer, rökt ål, gäddpaté, gravad och varmrökt regnbågslax</i>	
Regnbåge Fish and Chips	190:-
<i>Friterad regnbåge, serveras med pommes frites, sallad och remouladsås.</i>	
Lake Fish and Chips	160:-
<i>friterad lake, serveras med pommes frites, sallad och remouladsås</i>	
Gäddburgertallrik	130:-
<i>burgare gjord på gäddfärs serveras med bröd, pommes frites och picklad rödkål samt två olika såser</i>	
Irisburgertallrik	130:-
<i>burgare gjord på regnbågslax serveras med bröd, pommes frites och picklad rödkål samt två olika såser</i>	

Till alla rätter väljer ni mellan kokt nypotatis, pommes frites och potatissallad.

Vi serverar en kall dill- och creme fraichesås till fisken där inget annat anges.

Viner

Vita viner

	Glas	Flaska
Brochet Facile ekologiskt Frankrike <i>Sauvignon Blanc</i> torr och frisk smak med inslag av krusbär, päron, nässlor och citrus. Som namnet antyder passar den utmärkt till insjöfisk.	75:-	300:-
Dimension Chardonnay Sydafrika, fruktig smak med inslag av fat, gula päron, persika, honungsmelon, vanilj och citrus. En enkel men god chardonnay med en regnbågslax på etiketten.	75:-	300:-
Sander Riesling Rheinhessen, Tyskland torr frisk och fruktig smak som passar fint med den rökta fisken. Zander betyder gös på tyska och detta vin njuts även gärna till cevichen.	75:-	300:-
Leth Grüner Veltliner Österrike torr och aningen kryddig smak som rekommenderas till grillad gös eller gädda.		300:-
Muscadet Sévre et Maine sur lie <i>Melon de Bourgogne</i> Ljust gul med frisk, intensiv doft av citrus, äpple och grape. Frisk och läskande med en balanserad eftersmak. Mineralisk, ren och uppfriskande syra. Passar fantastiskt till våra gösätter.		350:-
Laurent Barth Alsace Cuvée "Racines Métisses" Ljust gul med en aromatisk doft av tropisk frukt, citrus och vita blommor. Torr smak med något söt tropisk frukt som balanseras av fin syra. Till Tiraholmsbrädan med våra gravade och rökta delikatesser är den gudomlig.		400:-
Bourgogne Les Sétilles Frankrike <i>chardonnay</i> torr, mycket frisk och nyanterad smak med karaktär av rostade ekfat som bör njutas med den stekta gösfilén.		420:-
Röda viner		
Castel Rosso Governo Italien, <i>sangiovese</i> Ett torrt vin men med liten sötma från de torkade bären. Tydlig smak av björnbär, vanilj och lakrits.	75:-	300:-
Brochet Facile Syrah Frankrike, nu finns "gäddavinet" också som rött. Friskt och fruktigt är det ett trevligt sällskapsvin.	75:-	300:-
Terres-Dorées, Beaujolais L'Ancien Ung, läskande syra, mörka körsbär, silkig, långt avslut med mineraler och frukt. Passar speciellt bra till stekt fisk och charkuterier.		380:-
Colterenzio Pinot Nero Medelfylligt vin från Alto Adige, Italien friskt bärig med lätt jordig doft och intensiv smak av körsbär och frukt		350:-
Rosévin		
Chateau Roubine Provence Frankrike Ett ljust rosévin av <i>cinsault</i> och <i>carignan</i> . Fruktig och frisk smak med inslag av röda vinbär och jordgubbar.	75:-	300:-
Bubbel		
Brochet Brut ekologiskt <i>Chardonnay</i> torr och frisk med inslag av citrus och äpple. Visst kan och bör man dricka mousserande till fisken!	90:-	350:-
Prosecco Crudo ekologiskt Italien <i>glera</i> torr, fruktig smak med viss sötma, inslag av päron, gröna äpplen och mandarin.		320:-
Terres-Dorées, Crémant de Bourgogne Gyllene gul med fina bubblor. Torr och frisk med en komplex, balanserad och elegant smak. Citrus och äpplen i öppningen medan bröd, äpplen och mandel tar över mot slutet.		490:-
Alkoholfritt vitt vin		
NatureoFree Muscat glas Torr, druvig, något parfymrad smak med inslag av fläder, päron och mandel.	50:-	

Drycker

Lättöl	25:-
Mineralvatten	25:-
Pepsi, Zingo, 7up	25:-
Äppelmust 100% must från Öspab Fruktodling 25 cl	35:-
Äppelcider från Öspab Fruktodling 25 cl	40:-
Carlsberg Non alcoholic	35:-
Tuborg Grön danskt mellanöl 4,2 %	45:-
Carlsberg Export danskt ljust starköl 5,0 %	55:-
Melleruds utmärkta pilsner svensk pilsner 4,5 %	60:-
Warsteiner tyskt ljust öl 4,8 %	60:-
Jacobsen Extra Organic Pilsner 5,0 %	60:-
Jämtlands Pale Ale 5,5 %	60:-
Kilkenny irländsk mörk öl 4,3 %	60:-
Eriksberg export 50 cl 5,3 %	65:-
Tiraholmspilsner ljus lager 50 cl, bryggs på ett litet bryggeri utanför Prag och direktimporteras för Tiraholms Fisk.	70:-
Bolmsöl något bittrare än Tiraholmaren 50 cl bryggs på ett bryggeri utanför Prag och direktimporteras för Tiraholms Fisk.	70:-
Odensjöl lite klenare än Tiraholmaren 33 cl bryggs på ett bryggeri utanför Prag och direktimporteras för Tiraholms Fisk.	60:-
Erdinger Weisbier Hefe tyskt veteöl 5,3 %	75:-
Somersby Press torr cider 4,5 %	60:-
Somersby Organic äppelcider 4,5 %	60:-
4 cl/6 cl Skåne Akvavit	68:-/ 102:-
4 cl/6 cl Absolut Vodka	68:-/ 102:-
4 cl/6 cl Hallands Fläder	68:-/ 102:-
4 cl/6 cl Snälleröds Besk	68:-/ 102:-
4 cl/6 cl Snälleröds Akvavit	68:-/ 102:-
4 cl/6 cl OP Andersson	68:-/ 102:-

Vår vinlista hittar ni på sidan 5.

Har du speciella behov?

Vänligen gör oss uppmärksam på om du har diabetes, allergi eller någon annan sjukdom så ska vi göra vad vi kan för att du ska få en trevlig och behaglig måltidsupplevelse.

För barnen

Vi är övertygade om att våra yngre gäster gillar fisk, därför gör vi alla rätter i mindre portioner till reducerat pris till er som är ett par äpplen höga.

Vår Iris- eller Gäddburgare med pommes frites för 75:- brukar vara populär.

Gluten

Alla förrätter är tillredda utan gluten, men säg till så får ni bröd bakat utan gluten. Vi rekommenderar den grillade eller rökta fisken till huvudrätt då de lagas utan gluten, undvik den stekta fisken då den är panerad med ströbröd. I glassbaren finns glutenfria strutar.

Laktos & Mjolkprotein

Vid mjölkallergi bör du undvika patén bland förrätterna, välj grillad eller rökt fisk till huvudrätt. Vi har även mjölkfri remouladsås och laktosfri dillsås. I glassdisken hittar du laktosfri glass och sorbet.

Fiskallergiker

Veganska rotfruktsbollar med pommes frites och tzatziki 160:-

Stekostburgare med pommes frites och tillhörande såser 120:-