

Förrätter

Gravlax 90:-

en trevlig förrätt på dillgravad regnbågslax med gravlaxsås

Kallrökt regnbågslax 90:-

rökt med alspån i gårdens rökeri, serveras med pepparrotscrème

Paté på regnbågslax 90:-

tillverkad av regnbågslax, yoghurt, ägg och kryddor.

Inkokt ål 95:-

tillagad efter farmor Theresias recept

Rökt ål 95:-

även den rökt i gårdens rökeri med hel alved

Ceviche 100:-

rätt från Peru tillagad på Tiraholmsvis med marinerad vildfångad gös, tomater, lök och vitlök

Carpaccio 100:-

klassikern från Italien gjord på vår egen regnbågslax serverad med olivolja, basilika och rostade pinjenötter

Bolmentriangeln 120:-

en förrätt med gäddpaté, kallrökt regnbåge och rökt ål

Inlagd gösröra på stenugnsbröd 110:-



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.



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 140:-

från gårdens rökeri kommer denna varmrökta variant, den serveras kall och kan även köpas i gårdsbutiken

Kallrökt regnbågslax 150:-

här som huvudrätt, även den serveras kall och kan inhandlas i gårdsbutiken

Stekt regnbågslax 190:-

panerad med ägg och ströbröd, stekt i smör

Grillad regnbågslax 190:-

kryddad med fiskkrydda från Örtodlarna i Halland, serveras med tzatziki

Honung- och senapsgrillad regnbågslax 190:-

glaserad med honung, senap och örtekryddor från Lynga Ört

Stekt gös 230:-

panerad med ägg och ströbröd, stekt i smör (vid val av pommes frites serveras den med remouladsås)

Grillad gös 230:-

filén penslas med kallpressad rapsolja och örtekryddan Kustmums från Lynga Ört, serveras med en morotsbaserad gräddfilssås

Laxmoussebakad gösfilé 250:-

Gösfilén ugnsbakas med en mousse på rökt regnbågslax. Serveras med kokt nypotatis, lingonsås samt dillsås

Smörgrillad gösrygg 260:-

Utskuren gösrygg som grillats med smör. Serveras med rödbetscrème, gräslök, skirat smör och kokt nypotatis.

Grillad gädda 210:-

filén grillas med örtekryddor från Lynga Ört

Mixad grilltallrik 245:-

en blandning av gös-, gädd- och regnbågsfilé, grillade med örtekryddor från Lynga Ört

Regnbåge i Kvadrat 200:-

Fyra sorters regnbågslax; varmrökt, kallrökt, gravad och laxpaté

Tiraholmsbräda 420:-

för 2 personer, rökt ål, gäddpaté, gravad och varmrökt regnbågslax

Gädda Fish and Chips 185:-

Friterad gädda, serveras med pommes frites, sallad och remouladsås.

Lake Fish and Chips 150:-

friterad lake, serveras med pommes frites, sallad och remouladsås

Gäddburgertallrik 125:-

serveras med bröd, pommes frites och sallad samt två olika såser

Irisburgertallrik 125:-

burgare gjord på regnbågslax serveras med bröd, pommes frites och sallad samt två olika såser

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

Brochet Facile ekologiskt Glas Flaska 70:- 270:-

Frankrike *Sauvignon Blanc* torr och frisk smak med inslag av krusbär, päron, nässlor och citrus. Som namnet antyder passar den utmärkt till insjöfisk.

Dimension Chardonnay 290:-

Sydafrika, fruktig smak med inslag av fat, gula päron, persika, honungsmelon, vanilj och citrus. En enkel men god chardonnay med en regnbågslax på etiketten.

Dr L Riesling 75:- 290:-

Mosel, Tyskland halvtorr frisk och druvig smak som passar fint med den rökta fisken.

Leth Grüner Veltliner 300:-

Österrike torr och aningen kryddig smak som rekommenderas till den vinkokta gösfilén

Terres-Dorées Chardonnay Classic 95:- 380:-

Ljust gul med frisk, intensiv doft av citrus, persika och vita blommor. Frisk och läskande med en lång balanserad eftersmak. Mineralisk, ren och uppfriskande syra. Passar fantastiskt till våra gösätter.

Laurent Barth Alsace "Racines Métisses" 100: 400:-

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.

Bourgogne Les Sétilles 420:-

Frankrike *chardonnay* torr, mycket frisk och nyanterad smak med karaktär av rostade ekfat som bör njutas med den stekta gösfilén.

Chateau de Rochemorin Blanc 450:-

Frankrike *sauvignon blanc* torrt, aromatiskt och friskt vin med fatkaraktär dricks med fördel till grillad regnbågslax.

Röda viner

Masi Modello delle Venezie 70:- 270:-

Italien, *refosco* och *reboso* m.fl. Mjukt och bärigt vin med inslag av körsbär, vanilj, gräs och lakrits.

Brochet Facile Syrah 300:-

Frankrike, nu finns "gäddavinet" också som rött. Friskt och fruktigt är det ett trevligt sällskapsvin.

Terres-Dorées, Beaujolais L'Ancien 380:-

Ung, läskande syra, mörka körsbär, silkgig, långt avslut med mineraler och frukt. Passar speciellt bra till stekt fisk och charkuterier.

Rosévin

Domaine de Collavery 70:- 270:-

Frankrike. Ett ljust rosévin av bl.a. druvan *grenache*. Bärig, frisk smak med inslag av smultron, vattenmelon, blodgrapefrukt och örter.

Roger Sabon Vin de France Rosé "Plaisir" 350:-

Ljust rosa med bärig och frisk doft. Vinet präglas av ung, frisk, fruktig smak av röda bär. Härligt rosévin som kan intas för sig själv eller till flera av våra rätter efter smak och tycke!

Bubbel

Prosecco Pizzolato 300:-

Italien *glera* torr, fruktig smak med viss sötma, inslag av päron, vingummi och mandarin.

Terres-Dorées, Crémant de Bourgogne 490:-

Gyllene gul med fina bubbler. Torr och frisk med en komplex, balanserad och elegant smak. Citrus och äpplen i öppningen medan bröd, äpplen och mandel tar över mot slutet.

Alkoholfritt vitt vin

NatureoFree Muscat glas 40:-

Torr, druvig, något parfymerad smak med inslag av fläder, päron och mandel.

I samarbete med Prästgårdens Vinhandel har vi noga valt ut några trevliga franska viner till våra fiskrätter. De är förstärkta alla småskaligt och biodynamiskt framställda.

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 70:-

bryggeri utanför Prag och direktimporteras för Tiraholms Fisk.

Bolmsöl något bittrare än Tiraholmaren 50 cl bryggs på 70:-

ett bryggeri utanför Prag och direktimporteras för Tiraholms Fisk.

Odensjöl lite klenare än Tiraholmaren 33 cl bryggs på 60:-

ett bryggeri utanför Prag och direktimporteras för Tiraholms Fisk.

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 Snällersöds Besk 68:-/ 102:-

4 cl/6 cl Snällersöds 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 70:- 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 145:-

Stekostburgare med pommes frites och tillhörande såser 115:-