

VÄLKOMMEN

Varmt välkomna!

Förra sommaren slog vi upp de vackra gamla dubbeldörrarna på Solhagas veranda, och bjöd in allmänheten att kliva in i bagarfamiljen Wennerströms privata salonger. Det som en gång var tänkt att vara ett sommarställe blev ett bageri, och nu – en liten hemmarestaurang.

Under vinterhalvåret har vi öppet för helgmeny och fika lördag-söndag. Vid särskilda tillfällen har vi öppet för event och konferenser, du är välkommen att prata med oss om du är intresserad av att boka.

Kök: Carolina
Salong: Nelli, Lova
Bageri: Sara
Butik: Max & Hilma

Hur funkar det?

Välj fritt från vår meny och forma din egen frukost, lunch eller eftermiddagsfika. Vi serverar brödmat för såväl det storslagna helgfrandet som den enklare söndagslunchen. Om någon i sällskapet är sugen på något fika från bageriet går det naturligtvis bra, bara prata med oss så hjälper vi er!

Från frö till jord till bord

Här ger vi plats för matupplevelser med fina spannmål, bröd och grönsaker i huvudrollen. Vi tar tillvara på det som finns nära för tillfället, handplockat från skog, hav och producenter som står oss nära.

Vi erbjuder en levande dryckesmeny med drinkar, goda viner, lokalt öl och alkoholfria drycker. Vi tycker om drycker med rena smaker som är hållbart producerade i liten skala.

HELG MENY

9 TILL 12

Gröt

säsongens sylt och varm kardemummamjolk 65 kr

Yoghurt

karamelliserat päron och granola 59 kr

Bröd och smör

slöingebröd, levain eller fyra frö 55 kr

välj till pålägg:

bondost från Skrea ost + 25 kr
lufftorkad skinka eller salami + 25 kr
vår hemgjorda tupplevermousse + 20 kr
hemgjord kompott + 15 kr

Mandelcroissant

en dubbelbakad söt croissant 50 kr

Croissant

med färskost och sylt 65 kr

Afternoon tea

149 kr/person

En söt fikabricka med det nyfriterad munk, mjuk vetebulle, frasig wiener eller croissant och Carolinas bästa kondis för dagen. Passar utmärkt som dessert efter frukosten eller lunchen, eller som afternoon tea.

Medverkande i menyn: Ugglarps Grönt, Hagarnas mejeri, Skrea Ost, Skogar och kust i Steninge och Lastad, Berte Qvarn, Limabacka Kvarn och trädgården.

HELG MEN Y

FRÅN 12

Oliver

färska med lite olivolja 55 kr

Helgens snacks

vi låter våra kockars fantasi bestämma 85 kr

Dagens lunch

hör med personalen vad som bjuds idag 169 kr

Salongens tartar

lokalt kött, lök och jordärtskocka 159 kr

Ugnsbakad smörgås

svamp, lagrad hårdost och lingon 129 kr

I glaset

Brew Ore, Bella Donna Pilsner (5,5%, 33cl) 70 kr

Nils Oscar, alkoholfri ekologisk lager (33 cl) 55 kr

Josigt rött/krispigt vitt 99 kr

Mousserande äppelcider, alkoholfri 55 kr

Ostbricka

149 kr/person

Hårda och mjuka ostar från mejerier som står oss nära. Serveras med knäcke, räddat bröd och höstens kompott. Addera chark +40 kr/person.

Afternoon tea

149 kr/person

En söt bricka med nyfriterad munk, mjuk vetebulle, frasig wiener eller croissant och Carolinas bästa kondis för dagen.

Alla rätter går utmärkt att få som vegetariska.

HELG MEN Y

SÖNDAG

9 TILL 12

Gröt

säsongens sylt och varm kardemummamjolk 65 kr

Yoghurt

karamelliserat päron och granola 59 kr

Bröd och smör

slöingebröd, levain eller fyra frö 55 kr

välj till pålägg:

bondost från Skrea ost + 25 kr

lufftorkad skinka eller salami + 25 kr

vår hemgjorda tupplevermousse + 20 kr

hemgjord kompott + 15 kr

EFTER 12

Oliver

färska med lite olivolja 55 kr

Dagens lunch

hör med personalen vad som bjuds idag 169 kr

Ugnsbakad smörgås

svamp, lagrad hårdost och lingon 129 kr

Afternoon tea

149 kr/person

En söt fikabricka med det nyfriterad munk, mjuk vetebulle, frasig wiener eller croissant och Carolinas bästa kondis för dagen. Passar utmärkt som dessert efter frukosten eller lunchen, eller som afternoon tea.

Alla rätter går utmärkt att få som vegetariska.

VIN

OCH DRINKAR

Vin på glas

Bubbel	95 kr
Vitt	99 kr
Rött	99 kr
Dagens salongvin	130 kr

Drinkar

Äppelmimosa	110 kr
Skreas gin och tonic	120 kr
Salongens sour	145 kr

Mousserande

NV, Jerome Arnoux, Crémant "Brut Nature", Jura
485 kr

NV, Ployez-Jacquemart, Champagne Quality Brut
995 kr

Skalmacererat

2020, Clos du Tue-Boeuf, Vin Rosé, Touraine
485 kr/flaska

2020, Arilds Vingård, Orange, Arild
525 kr/flaska

2019, André Neveu, Sancerre Rosé, Sancerre
625 kr/flaska

Lätt och josigt

2019, Goutte!, Panic on the boat!, Pinot noir,
650 kr

2020, Glow Glow, Spätburgunder, Tyskland
675 kr

2019, Arilds Vingård, Pinot Noir précoce, Arild
750 kr

VIN

Vitt

2021, Arilds vingård, Hipster Solaris, Arild
495 kr

2020, Wine Mechanics, Riesling, Göteborg
550 kr

2020, Mâcon Charnay, Chardonnay, Bourgogne
575 kr

2019, Domaine Champalou, Chenin Blanc, Loire
575 kr

2019, Andi Weigand, Müller-Thurgau, Tyskland
650 kr

2020, Pouilly Fuisse, Chardonnay, Bourgogne
750 kr

Rött

OD Rosso, Dolcetto Barbera Syrah, Piemonte
495 kr

2021, Wine Mechanics, Barbera, Göteborg
525 kr

NV, Isambert, Little Robin, Gamay & Cab Franc
625 kr

2018, Chateau du Châtelard Fleurie, Beaujolais,
625 kr

2016, Clos Marolle Givry 1 Cru, Bourgogne
650 kr

2018, Volnay, Vieilles Vignes, Bourgogne
875 kr