

Förrätter

förrätterna serveras med bröd och smör

Gravlax

En trevlig förrätt på dillgravad regnbågslax med gravlaxsås.

Svampceviche

Vegetarisk förrätt på gårdens egna svampar, tomater, rotsaker och kryddor

Inkokt ål

Tillagad efter farmor Theresias recept.

Rökt ål

Rökt i gårdens rökeri med alved.

Varmrökt gösfilé

Rökt med alspån i gårdens rökeri, serveras med pepparrotscrème.

Ceviche

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

Bolmentriangeln

En förrätt med gäddpaté, kallrökt regnbåge och rökt ål

Inlagd gösröra på stenugnsbröd

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.



Nära - på riktigt

Varifrån kommer maten?

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

Huvudrätter

Kryddrökt regnbågslax

Från gårdens rökeri kommer denna varmrökta regnbåge, den serveras kall och kan även köpas i gårdsbutiken.

Kallrökt regnbågslax

Från gårdens rökeri kommer denna kallrökta regnbåge, den serveras kall och kan även köpas i gårdsbutiken.

Stekt regnbågslax

Filé panerad med ägg och ströbröd, stekt i smör.

Honung- och senapsgrillad regnbågslax

Filén glaseras med honung och senap och en örtekrydda av bl.a. libbsticka, salvia och isop.

Stekt gösfilé

Filé panerad med ägg och ströbröd, stekt i smör.

Serveras med havtornssmör och dillsås.

(vid val av pommes frites serveras den med remouladsås)

Grillad gösfilé

Filén penslas med kallpressad rapsolja och en örtekrydda av oregano, citronmeliss och ringblomma, serveras med en morotscremé och yoghurt

Smörgrillad gösrygg

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

Vinkokt gösfilé

Gösfilé kokt i en grädd och vinsås med kryddor från Österlen och en örtolja. Serveras med kokt havreris.

Grillad gäddfilé

Filén grillas med rapsolja och bl.a. libbsticka, salvia och isop från Österlenkryddor.

Flankstek av gädda

Havtornsmarinerad stekt gädda serveras med pepparrotscrème och vår egen laxjovis

Mixad grilltallrik

En blandning av gös-, gädd- och regnbågsgösfilé, grillade med örtekryddor från Österlenkryddor. Serveras med dillsås.

Regnbåge i Kvadrat

Fyra sorters regnbågslax; varmrökt, kallrökt, gravad och laxpaté serveras med dillsås och gravlaxsås.

Tiraholmsbräda

För 2 personer, rökt ål, gäddpaté, gravad och varmrökt regnbågslax med dillsås, gravlaxsås, smör och bröd.

Regnbåge Fish and Chips

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

Gäddburgertallrik

Burgare gjord på gäddfärs serveras med bröd, pommes frites och picklad rödlök samt två olika såser.

Irisburgertallrik

Burgare gjord på regnbågslax serveras med bröd, pommes frites och picklad rödlök samt två olika såser.

Till rätterna ovan väljer ni mellan kokt nypotatis, pommes frites och potatissallad.

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

Vi serverar gärna barnportioner!