



**För oss handlar det om kärlek till mat, dryck och service.
Vi bryr oss om dig som gäst, om oss och inte minst om var
vår mat kommer ifrån.**

**Vi tror att man kommer långt med trevligt bemötande,
riktigt god mat och ett riktigt gott vin.**

Varmt välkomna till vår idyll i centrala Eskilstuna.



Sommar A la carte

Förrätter

TOAST SKAGEN 128:-
på en smörstekt toast med forellrom & dill

Jean-Marc Brocard Bourgogne Jurassique 2015 98:-

RÄKLÅDA 168:-
200g Färskas räkor, hemslagen aioli, citron och grillat bröd

Chablis Sainte Claire 2015 119 :-

UGNSBAKADE BETOR 87:-
Ugnsbakade betor, getostcrème och rostade valnötter

Rijckaert, Côtes du Jura Chardonnay 2015 125:-

OXCARPACCIO 158:-
på oxfile med rucola, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter och olivolja

Brancaia TRE 2015 116:-

CEVICHE PÅ PILGRIMSMUSSLA 146:-
Ceviche på pilgrimsmussla med mangosallad & färsk koriander

Tim Adams Semillion 2014 125:-

LITEN GRÖNSALLAD 37:-
VITLÖKSBRÖD 37:-

Klassisk 3-rätters

Toast skagen

Jean-Marc Brocard Bourgogne Jurassique 2015

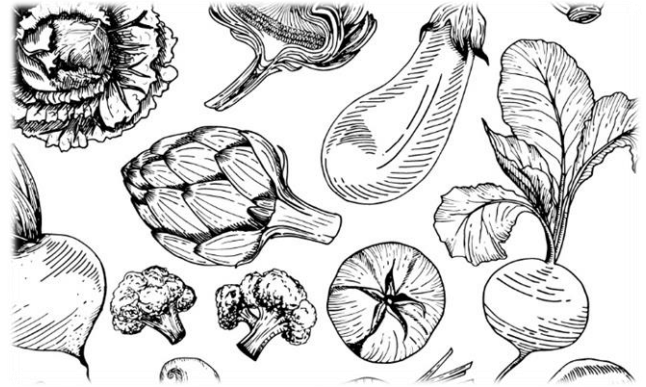
Stekt majskyckling med bakade primörer

Laurent Miquel, Solas Pinot Noir 2016

Jordgubbar & Glass

3-rätters meny 327:-

Vinpaket 179:-



Gott före

TINGSGÅRDENS BELLINI 5CL 119:-

Säsongens frukt, cava

WHISKEY SOUR 5CL 119:-

Marker's mark, citron juice, socker

APEROL SPRITZ 119:-

Mousserande vin, aperol, soda och apelsin

Gårdsmeny 3-rätters

Ugnsbakade betor

Rijckaert, Côtes du Jura Chardonnay 2015 125:-

Skinnstekt fjällröding

Leitz, Eins, Zwei, Dry Riesling Trocken 2016 99:-

Rabarberkompott

3-rätters meny 297:-

Vinpaket 219:-

Varmrätter

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 253:-

Med friterad klyftpotatis, baconlindad sparris, rödvinsås & béarnaisesås

Finca la Mata 2016 129 :-

STEKT MAJSKYCKLING 178:-

Med bakade primörer och rostad vitlökssky

Laurent Miquel, Solas Pinot Noir 2016 88:-

LAMMROSTBIFF 227:-

Med getostcreme, bakade betor, rosmarinsky & rostad jordärtskocka

Logan Shiraz 2013 125:-

HÖGREVSBURGARE 185:-

Briochebröd, ost, bacon, dressing med mangochutney, tomat, sallad, picklad lök och pommes frites

Brancaia TRE 2015 116:-

HALLOUMIBURGARE 165:-

Briochebröd, dressing med mangochutney, tomat, sallad, picklad lök och sötpotatis frites

Bourgogne Pinot Noir Rosé 2015 99:-

FISK & SKALDJURSGRYTA 183:-

Fisk & skaldjursgryta med aioli, hyvlad fänkål och grillat bröd

Rijckaert, Côtes du Jura Chardonnay 2015 125 :-

SKINNSTEKT FJÄLLRÖDING 198:-

Svensk fjällröding, ljummen potatissallad och citronette

Leitz, Eins, Zwei, Dry Riesling Trocken 2016 99:-

HALSTRAD SÖRMLÄNSK GÖS 238:-

Med mandelpotatisstomp, skummad citronsås, forellrom & sparris

Chablis Sainte Claire 2015 119:-



För en varm sommardag

TINGSGÅRDENS SOMMARTALLRIK 198:-

Färsk räk, ceviche, mini toast skagen, västerbottenpaj, rödlök, gräddfil & kavring

Jean-Marc Brocard Bourgogne Jurassique 2015 98:-

STEKT STRÖMMING 168:-

Med potatispuré, skirat smör, pressgurka & rårörda lingon

Laurent Miquel Chardonnay/ Viognier 2016 79:-

CEASARSALLAD 168:-

Majskyckling el. räkor, knaperstekt baconsida, krutonger, hyvlad parmesan och Tingsgårdens egen ceasardressing

Laurent Miquel, Solas Pinot Noir 2016 88:-

RÄKSMÖRGÅS 168:-

Färsk räk på levain bröd, sallad, Tingsgårdens majonäs, tomat, gurka, lök, forellrom, kokt ägg och dill

Tim Adams Semillon 2014 125:-

BOOKMAKERTOAST 168:-

Levain toast, dijonnäs, biff, sallad, lök, tomat, riven pepparrot med pommes frites

Logan Shiraz 2013 125:-

För de små

SPAGETTI BOLOGNESE 65:-

Vår klassiska spaghetti bolognese tillagad för de små

HANDRULLADE KÖTTBULLAR 65:-

Handrullade köttbullar, krämigt potatismos, gräddsås och rårörda lingon

TINGSGÅRDENS PANNKAKA 65:-

Pannkaka med vispad gräddde och sylt

BIFF med pommes frites & bearnaisesås 65:-

Pommes frites med dipp 43:-

Efterrätter

HUSETS GLASS & SORBÉT 35:-/65:-/95:-

Fråga efter dagens smak av glass och sorbét, 1 kula/ 2 kulor/3 kulor

Moscato d'Asti La Lupa 2016 90:-

JORDGUBBAR MED VANILJGLASS 76:-

Svenska jordgubbar med vaniljglass och mynta

Isaac Fernandez, Biutiful Cava Brut Nature 89:-

RABARBERKOMPOTT 87:-

Med färskostcrème och kardemummacrunch

Moscato d'Asti La Lupa 2016 90:-

CITRONMARÄNGPAJ 115:-

Små citronpajer med Italiensk maräng

Chateau Tirecul la Gravière "Les Pins" 2015 85:-

TRYFFLAR 35:-/st



OSTBRICKA 115:-

Tre ostar med marmelad och knäcke

Fonseca Bin 27 77:-

CHARKBRICKA 120:-

Tre sorters chark, smågurka och marinerade oliver

Laurent Miquel, Solas Pinot Noir 2016 88:-

MIXBRICKA 142:-

En mix av det bästa från ost och charkbrickan

Logan Shiraz 2013 135:-