



100 - LAPPEN

Varje onsdag, erbjuder vi alltid något i baren för en hundralapp. Det kan vara provning av drycker, en råvara, en maträtt eller en kombination av mat och dryck. Utförligare information om varje "onsdagstema" läggs ut några dagar innan respektive datum på vår webb eller facebookside. Vi ses i baren!

3/4 RABARBER

Äntligen vår och Rabarber – denna härliga vårprimör som är på väg upp! Kvällens tema innehåller både rabarberdryck och rabarberdrinkar av olika slag, och desserter som Rabarberpaj och Inkokt rabarber med söta viner därtill. Visste du att Glasrabarber är rabarber som odlas fram i mörker i en väderskyddad miljö? Det gör att skörden blir tidigare och smaken mjällare. Den sträva smaken som vanligtvis rå rabarber har, beror på oxalsyra men utan ljus producerar inte plantan samma höga mängd av oxalsyra och blir därför mindre sträv. Den syrliga smaken kommer däremot ifrån Rabarberns äppelsyra. Syrligt och sött är gott!

10/4 INDIEN

Marre i servisen är tillbaka från sitt älskade Indien! Med sig i bagaget hem har Marre massor av glimrande stenar som hon knåpat ihop vackra smycken av, som denna kväll erbjuds till försäljning. Robin i köket lagar färgsprakande välkryddad indisk mat med masalas, de olika kryddblandningarna, som gör det indiska köket unikt. Chilipeppar, svartpeppar, spiskummin, ingefära, koriander, kardemumma och kanel är några av de kryddor som ger kryddblandningarna smak, så det kommer dofta ljuvligt i huset.

17/4 PRE-PÅSK

Så här kvällen före Skärtorsdagen får vi en smak av påskbordet medan vi njuter av att se dekortjerna påskynta vårt hus. Kom och förfira påsken med Ramslökssill, Långbrosill, Citronsill och vår egen Nationalcheddarost och kanske ett och annat ägg. Njutes bäst tillsammans med en skummig påsköl och en sipp av vår hemkryddade påksnaps. *Ps Vi dukar upp vårt påskbord varje dag under hela påsken! Du har väl bokat bord?*

24/4 ROSEVIN & SOMMARDRINKAR

Nästa vecka firas Valborg och första Maj och vad passar bättre än att prova ut vilket rosévin som det ska skålas med. Vi provar tre olika typer av rosé för en hundralapp – vilken blir din rosa favorit? Dessutom provar vi kommande sommarkrinkar... vi öppnar ju Långbro uteservering om bara tre veckor. Den 16:e maj smäller det!