

Sjätte Tunnans Matsedel

Förrätter

Kall soppa på betor och ägg med getost från Löt, granskott och rågrödschips 115:-

Rökt lax i form av ett äpple serverad med grön senap och örtsallad 145:-

Anklår kokt i sitt fett serverad med morot och gröna linser 135:-

Charkuterier tillverkade här på Sjätte tunnan 160:-

Huvudrätter

Ris engoulé (vegetarisk mandelrisotto) med grillad eldost och sallad på örter 230:-

Lättrökt gös serverad med blomkål, sockerärtor och brynt hasselnötssmör 255:-

Köttbullar av vildsvin serverad med rotselleri, libbsticka och skogssvamp 245:-

Grillat lamm med kål och ramlök 275:-

Sjätte Tunnans honungsglaserade revben för två serverad med rödvinskokt surkål, bakat äpple och hemgjord senap 295:-

Mörbakad högrek med ost & lökpaj samt torkat sidfläsk 285:-

Sött efter maten

Sambocade, Getostcheesecake med halloncoulis och färska bär 120:-

Rabarberkräm med kardemumma, bockhornsklöver, hallon och mynta 110:-

Ost från Löt, Hertiginnan av Östergötland serverad med kvittenmarmelad och fruktbröd 135:-

Chireseye, Brödpudding med färska körsbär smaksatt med nejlíka serverad med fint socker och körsbärsblomma 105:-

Borgarens gille 495:- /person

Om ALLA i sällskapet vill ha en extra medeltida upplevelse kan ni enas om vårt gille, serverat i tre serveringar

Första serveringen

Fruktfat gjort på lax med grön senap och sallad på örter

Andra serveringen

Högrek, rökt fänkålskryddad korv och confiterat anklår serveras med lökpaj, rödvinskokt surkål och ris engoulé

Tredje serveringen

Ost, kvittenmarmelad och mandel
Sambocade med halloncoulis och färska bär
Hypocras och rån

Löts "ostgille" (vegetarisk) 495:- / person

Första serveringen

Soppa på betor och ägg, getost från Löt och syrade granskott

Andra serveringen

Grillad eldost från Löt med mandelrisotto

Tredje serveringen

Blåmögelost från Löt med kvittenmarmelad och mandel
Sambocade på färskost från Löt med halloncoulis och färska bär
Hypocras och rån

Allergisk? Vecka inte att fråga

www.sjattetunnan.se

