

Sjätte Tunnans Matsedel

Förrätter

Charkuterier tillverkade här på Sjätte tunnan 160:-

Vilt paté i form av ett päron, bärsås, rustik sallad på rättika och inlagd gurka 145:-

Bakad fläksida/bakad svamp(vegetarisk) med ärtor, lök och ägg serverad med grön ärtpuré 115:-

Musselsoppa med mynta och fänkål 135:-

Huvudrätter

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

Vildsvinskarré serverad med sås på saffran, persilja och mandel 215:-

Älgfärsbiffar serverad med kål i variation och lingonsky 245:-

Ris engoulé(vegetarisk mandelrisotto) med grillad eldost och sallad på örter 235:-

Bakad lax med sås på lök och russin serverad med saffransfrumenty 225:-

Sam- och vildand serverad med majrova och vinnbär 285:-

Sött efter maten

Fyllt bakat äpple serverad med syrlig mandelkräm 115:-

Sambocade getostcheesecake med fikon och valnöt 120:-

Ost från Löt serverad med mandel och kvittenmarmelad samt ostbröd 135:-

Plommonkräm med gräddpudding smaksatt med kardemumma och bakat plommon 110:-

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

Musselsoppa med mynta och fänkål

Andra serveringen

Vildsvinskarré, fänkålskryddad korv, bakad fläksida, honungsglaserade revben serverat med surkål, ärtpuré och saffransfrumenty

Tredje serveringen

Ost från Löt med mandel och kvittenmarmelad
Plommonkräm med gräddpudding smaksatt med kardemumma
Hypocras och rån

Vegetariskt gille 495:- / person

Första serveringen

Bakad svamp med ärtor, lök och ägg serverad med grön ärtpuré

Andra serveringen

Ris engoulé med grillad eldost och sallad på örter

Tredje serveringen

Ost från Löt med mandel och kvittenmarmelad
Plommonkräm med gräddpudding smaksatt med kardemumma
Hypocras och rån

Allergisk? Tveka inte att fråga

www.sjattetunnan.se

