

# Sjätte Tunnans Matsedel

## Förrätter

Kål & purjolökssoppa smaksatt med saffran och koriander 95:-  
serverad med frikadeller på lamm 135:-

Rökt gravad lax serverad med vitt mos och grön senap 115:-

Paté på tupplever i form av ett äpple  
serverad med rödlöksmarmelad och rostad surdegsbröd 145:-

Charkuterier tillverkade här på Sjätte tunnan 160:-



## Huvudrätter

Kikärtsplättar serverade med macrows, spenat och svamp 225:-

Skreitorsk serverad med rotselleri, sås på verjus  
samt ragu på druvor, musslor och bönor 255:-

Vildsvinskarré serverad med saffran, persilja och mandel 215:-

Älgfärsbiff serverad med kål i variation och lingonsky 245:-

Cassoulet på confiterat anklår, sidfläsk och hjortkorv  
serverad med stomp på rovor samt långpeppar och lagerbladssky 275:-

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



## Sött efter maten

Pärontartelette med frusen syrad grädde, bär och kanel 115:-

"Sambocade"-getostcheesecake med fikon och valnöt 120:-

Ost från Löt serverad med kvittenmarmelad samt ostbröd 135:-

Kräm på granatäpple  
serverad med gräddpudding smaksatt med kardemumma 110:-

