

Förrätter

Rökt lax i form av ett äpple serverat med grön senap och örtsallad 125:-

Kall salviasoppa serverad med krämigt ägg och getkorv från Löt 115:-

Lufttorkad älg med rotselleri och svamptartlette, libbsticka och ostkräm 145:-

Sjätte Tunnans charkbricka 160:-

Huvudrätter

Kikärtsplättar med ärthummus smaksatt med ramslök, macrows

och stekt svamp 225:-

Halstrad forell serverad med färsk sparris, ärtpuré och rökt rom 255:-

Hasselnötspanerad vildsvinsbiff serverad med kål, äpple och pepparrot 245:-

Cassoulet på tjocka revben, bakad fläksida och fänkålskryddad korv serverad med rödvinskokt surkål och sås på grovkornig senap 245:-

Cassoulet endast med revben 205:-

Pärlihönsbröst serverat med saffran, persilja och mandel 220:-

Efterrätter

Sambocade med halloncoulis och sommarens bär 120:-

Krusbärskrämm serverad med gräddpudding smaksatt med kardemumma och ätbara blommor 110:-

Mullbärskokt päron med mandelkaka och syrlig mandelkräm 115:-

Ost från Löt serverad med kvittenmarmelad samt ostbröd 135:-