

Sjätte Tunnan

Förrätter

Spicken Lax: Gravad lax serverad på mörkt bröd med vaktelägg sås på krasse och lättrokt laxrom **135:-**

Charkuterier tillverkade här på Sjätte tunnan **160:-**

Köttäpple gjort på tupplever med rödlöksmarmelad och rostad bröd **125:-**

Gul ärtsoppa toppad med bladguld, hemgjord senap och bakad fläskside **115:-alt 95:-** (utan fläskside)

Huvudrätter

Halstrad gösfile serverad med sotad fänkål kokt i kräftfond, saffransfrumenty och torkad oliv **255:-**

Vegetarisk Loysyn: Lasagne på stekt getost från Löt, spenat, russin samt pinjenötter **225:-**

Mörbakad högre serverad med rotselleri och svamppaj, bakad selleri skogssvamp samt libbsticka **265:-**

Cassoulet på tjocka revben, egenrökt korv, confiterat anklår serverat med rödvinskokt surkål och sås på grovkornig senap samt picklad rödlök **255:-**
Cassoulet endast med revben **210:-**

Pärhönsbröst med saffran- och mandelssås samt rostad persiljerot **220:-**

Älgfärsbiff med bakad kål, sotad grönkål och lingonsky **245:-**

Sött efter maten

"Sambocade" - Cheesecake på getost med fikonsås och kanderad valnöt **125:-**

Mandeltarte smaksatt med rosenvatten, bärmylta samt kanderade rosenblad **110:-**

Chireseye - Brödpudding smaksatt med nejlíka med körsbärssås och inlagda körsbär **115:-**

Ost från Löt serverad med kvittenmarmelad samt ostbröd **135:-**