

Meny

Förrätter

Grön ärtsoppa serverad med lök och pilgrimsmussla	115 kr
Vegetarisk grön ärtsoppa serverad med lök och krämigt ägg	95 kr
Laxäpple serverad med mörkt bröd och grön senap	135 kr
Confiterat anklår serverad med sotad kål och rostade hasselnötter	120 kr
Sjätte Tunnans chark på vilt med viltpaté, lufttorkad älg, vildsvinsstek i camelinasås samt hjortkoro smaksatt med långpeppar och salvia	165 kr

Varmrätter

Torskrygg serverad med vinkokt kålrot, brandade på skaldjur och rovor samt skaldjursvelouté	260 kr
Vegetarisk lousyn – lasagne serverad med eldost från Löt, russin och pinjenötter	225 kr
Vildsvinsköttbullar serverade med soamp, rökt selleripuré, örter och lingon	245 kr
Cassoulet på bakad fläskside, tjocka reuben och fänkålskryddad koro, serverad med rödsvinskokt surkål (endast reuben 210 kr)	245 kr
Pärlehönsbröst med persilja och sås på saffran och mandel	220 kr
Mörbakad högrev serverad med morotsterrin, rödlök samt sås smaksatt med tupplever	265 kr

Efterrätter

Sambocade – cheesecake på getfärskost serverad med fikon och kanderade valnötter	125 kr
Ost från Löt serverad med ostbröd och kvittenmarmelad	135 kr
Äpple och honungskaka serverad med mandelmjölkspudding och blåbärsmylta	120 kr
Chireseye – bröduppuding smaksatt med nejlika serverad med körsbärssås, fint socker och ätbara blommor	110 kr

