

# Meny.....

## förrätter

Ramlöskryddad korv serverad med löksallad och lökkräm.....	155
Lowtes-Grön soppa på mandelmjök, lök, örter och spenat, serverad med rökt pocherat ägg.....	125
Laxäpple, krassensnap och grönt äpple.....	175
Sjätte Tunnans hemgjorda köttchark.....	180

## varmrätter

Halstrad Långa med kokta musslor, fiskkaka gjord på lutad långa och kål samt stuvad och sotad kål.....	325
Mörbakad högräv serverad med morotsbröd, tupplöver, rödlök, späd morot och bladpersilja.....	315
Läggklubba serverad med saffran, mandel och löksås samt bakad persiljerot.....	255
Konfiterat kycklinglår, citronlovsyn, fänkål och marinerad citron.....	295
Rapsskott Orzechietti med vitt mos, getpöcorino från Löt, kallpressat rapsolja och stekta brödsmlor.....	275
Pirog på hjortfärs, märe och dadlar serverad med myntayogurt samt grön ärtpuré smaksatt med mynta.....	265

## desserter

Sambocade-Getostchests蛋糕 med valnötter och fikon.....	153
Ost från Löt serveras med bröd och kvittenmarmelad.....	167
Blåbärspaj med syrlig mandelkräm.....	140
Flottyrkokt struva med gula russin och honung.....	145