

.....Middag i tre serveringar.....

Första serveringen:

Grönkålssoppa med fisk och kött
chark

Serveras med nybakat fint bröd,
vört och spisbröd, smör smaksatt
med gran samt kase

Andra Serveringen:

Den varma maten Köttbullar på
tam- och vild gris samt
skogssvamp, långbakad rimmad
fläksida, egentillverkad viltkorv
smaksatt med salvia och
långpeppar, mörbakad högräv
serverad med sås smaksatt med
rödlök och tupplever. Till detta
serveras rödvinskokt surkål med
rött äpple, grön ärtpuré samt
saffransfrumenty gjort på klippt
vet

Tredje Serveringen:

Sött som avslutning Chirseye-
brödpudding på fint vitt bröd
smaksatt med nejlika serverad med
korsbärssås, fint vitt socker samt
ätbara blommor

Middagen avslutas med Hypoceras

.....Dinner in three servings.....

First serving:

Green kale soup served with fish
and meat cold cuts

Served with bread, vört and hard
bread, butter with taste of spruce
and kase (cheese)

Second serving:

The warm food Meatballs made
from wild and tame boar with
mushrooms, salted pork belly,
homemade sausage of game meat
spiced with sage and long pepper,
slow cooked chuck roll served with
a sauce with red onions and
rooster liver. With this: sauerkraut
with red wine and apples, green
purée of peas and saffron frumenty
made of wheat

Third serving:

Sweet as finish Chirseye- bread
pudding made from fine white
bread flavoured with cloves served
with cherry sauce and edible
flower

The dinner closes with hypoceras