

Meny.....

Förrätter

Iowtēs - Grön soppa på mandelmjök, lök, örter & spenat, serverad med rökt kokt ägg.....	130
Tuppleverpaté i form av ett äpple serveras med rödlöksmarmelad & krispigt bröd.....	155
Pilgrismussla serverad i sitt skal med stuvad och sotad kål.....	165
Sjätte Tunnans hemgjorda köttchark.....	180

Varmrätter

Läggklubba på gris serverad med sås på saffran, mandel och lök samt rostad persiljerot.....	255
Gräslökspanerad lammytterfilé med dijonlogsyn samt lammconsommé med bakade lökar.....	310
Ramslöksbakad kyckling med pinjenöt och örtfrumenty, ramslökspesto.....	275
Ugnsbakad lax serverad med ärtpuré, ärtor, bönor och rädisor samt smörsås med laxrom.....	295
Rostad blomkål serverad med blomkålsrisotto, rostad hasselnöt och brynt smör.....	265

Dessätter

Sambocade - Götostcheesecake serveras med halloncoulis samt färska bär.....	153
Ost från Löt serveras med bröd & kvittenmarmelad.....	167
Blåbärspaj med syrlig mandelkräm.....	140