

Meny.....

förrätter

Iowtes - Grön soppa på mandelmjök, lök, örter och spenat, serverad med rökt kokt ägg.....125

Tupplerverpastej i form av ett äpple serveras med rödlöksmarmelad och krispigt bröd.....175

Sjätte Tunnans hemgjorda köttchark.....180

Kräftor serverade med syrlig fänkålssallad ostpaj och krondillskräm.....165

varmrätter

Hjortstek serverad med stomp på rotselleri och libbsticka samt rökt fläsk och verjusvinägersky.....315

Stekt laxfjäril med purjolök och laxrom.....295

Hemgjord vildsvinskorv med äppelfläsk, vitkål & lök.....275

Läggklubba serveras med kålrot tillagad på tre vis samt senapssås.....285

Spädkyckling serverad med riz engoulé och gremolata.....275

Rökt portabellosvamp serverad med kastanjebrunty, rotsaker och persiljebuljong.....265

desserter

Sambocadé - Götostehjescake serveras med fikon.....153

Ost från Löt serveras med bröd och kvittenmarmelad.....167

Blåbärspaj med syrlig mandelkräm.....140

Päron och hasselnötskaka med inkokt päron och hasselnötsglass.....145