
Förrätter

Tuppleverterrin i form av ett äpple
serverad med rödlöksmarmelad och rostad bröd.....150

Blanc manger på fläsklägg och anka serverad med mandelsås och kanderad anis...155

Gul ärtsoppa
serverad med bladguld och hebolace-vegetarisk timjan & mejramskorv.....125

Sjätte tunnans chark.....165

Varmrätter

Lax, purjolök och bröd i vitt vin.....265

Lammrostbiff serverad med örtfrumenty, fänkål och svarta oliver.....275

Salvia och långpepparkryddad hjortkorv
serverad med hjortragu, selleripuré samt rostade rotsaker.....295

Eldost serverad med rostad spetskål, sotad grön och svartkål,
lingon samt skummad mjölk.....260

Pommes dorrey-köttbullar på tam och vildsvin
serverade med svampbuljong, stekt svamp och pasta.....255

Kanin med persilja, lök och mandel.....240

Dessurter

Sambocade - getostcheesecake med fikonsås och kanderade valnötter.....145

Körbärs-soppa med inlagda körsbär, färskost och rostade hasselnötter.....125

Blämögelost från Löt serverad med kvittenmarmelad samt ostbröd.....160
