

---

## Förrätter

Tre sorters sill  
- Senapssill med hasselnötter, majessill med ägg och gräslök samt ramslöks sill  
serveras med lagrad hårdost och knäckebröd..... 110

Frukttat  
- Viltpaté i form av ett päron samt paté på varmrökt lax i form av ett äpple  
serveras med bärås, grön senap samt färska vindruvor..... 195

Sjätte tunnans chark..... 165

## Varmrätter

Rökt och gravad lax med vitt mos cassia kanel..... 195

Eldost med risengoulé-mandelrisotto serverat med sotad kål och lingon..... 260

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

Lammrostbiff serveras saffransfrumenty och inlagd fänkål..... 285

## Desserten

Chireseye- bröduppning på fint vitt bröd  
serverad med körsbärssås, inlagda körsbär och ätbar blomma..... 125

Ost från Löt serveras med kvittenmarmelad och ostbröd..... 160

Claret inkokt päron serveras med mandelkräm och flarn..... 135

---