

Meny.....

Förrätter

Iowtes - Grön soppa på mandelmjök, lök, örter & spenat, serverad med rökt kokt ägg.....	130
Bäverpaté i form av ett päron serveras med bärsås, päronmostarda & krispigt bröd.....	175
Sjätte Tunnans hemgjorda köttchark.....	180
Rökt Gravad lax med förällrom, morot samt grön senap på dill.....	165

Varmrätter

Hemgjorda korvar serveras med choucroute & grovkornig senap.....	265
Lammrostbiff serverad med smörslungad rödbetor, friterad ost samt vitt mos smaksatt med gästost.....	285
Långa serverad med bakad samt sotad kål, pepparrot, musslor, äpple samt skummig musselsås.....	295
Baconlindat färsgrat fasanbröst serverad med variation på svartrot samt gul lök & gräslök.....	345
Mecklenburgare på hjortfärs serverad med rotselleri, lingon & libbsticka.....	255
Kikärtsplättar serverad med svampbuljong, hemgjord svamppasta, salvia & parmesan.....	270

Dessert

Sambocade - Gästostchêesecake serveras med fikon & kanderad valnötter.....	153
Ost från Löt serveras med bröd & kvittenmarmelad.....	167
Blåbärspaj med syrlig mandelkräm.....	140
Päron & hasselnötskaka med inkokt päron & hasselnötsglass.....	145