

Meny.....

förrätter

Grönkålssoppa med ägghalva.....120

Havets frukter.....225

Medeltida fisktallrik med sill och lax.....195

Sjätte tunnans hemgjorda julchark.....175

varmrätter

Långa två vis. Serveras med purolök och forcellrom.....275

Riz Engoulé-mandelrisotto på rökt mandel
serverad med grillad ost.....285

Vildsvinsköttbullar, viltprinskorv & bakad fläskside
serveras med grön ärtpuré samt friterad brysselkål.....295

Hjortstek med stomp på rotselléri och libbsticka
serveras med rökt fläsk och verjussky.....325

Späd kyckling med saffransfrumenty & sauce madame.....275

desserter

Chiresye-"fattig riddare" med körsbärssås,
ätbara blommor samt fint socker.....135

Svensk mögelost serverad med kvittenmarmelad
och fruktbröd.....165

Sambocade-gostcheescake serverad med
kanderade valnötter samt bakat fikon.....155

Päron och hasselnötskaka med inkokt päron
och hasselnötsglass145

.....