
Förrätter

- B**lanc manger på getost, betor, kanderade valnötter och anis.....140
- P**äron gjort på vilt med bärsås, druvor och bröd.....145
- G**rön ärtsoppa, kall sallad på pilgrimsmussla, skott och äpple.....135
- S**jätte tunnans chark.....165

Varmrätter

- B**ergtunga med puré på rovor, kräftstjärtar och sjökorall.....285
- L**ammrostbiff med myntayougurt, bakad grillad kål samt lammsky smaksatt med mynta.....275
- K**örvelbakat kycklingbröst serverat med örtrumenty samt citrusmarinerade grönsaker.....220
- F**änkålskryddad korv med choucroute på fänkål, äpple och fläsklägg serveras med senapskräm och friterad persilja.....245
- G**rillad grön och vit sparris med riz enroulé(mandelrisotto) och ramslök.....255

Dessurter

- S**ambocade - getostcheesecake med halloncoulis och färska bär.....135
- B**läbärspaj med syrlig mandelkräm, blåbär samt mandelflarn.....105
- B**lånöglost från Löt serverad med kvittenmarmelad samt ostbröd.....160
-