

Meny.....

förrätter

Brynt kålsoppa med vildsvinsfrikadell.....125

Tuppleveräpple serveras med lökmarmelad och brödships...175

Kräftaladåb med syrlig fänkålsallad och
krondillskräm.....165

Sjätte tunnans hemgjorda chark.....175

varmrätter

Hjortstek med stomp på rotselleri och libbsticka
serveras med rökt fläsk och verjusvinägersky.....325

Färserad kungsflundra serveras med kålrot
kokt i hummerfond toppad med glasört.....315

Hemgjorda korvar serveras med rödvinskokt surkål,
löksallad & lökkräm.....285

Läggklubba av fläsk med lök, mandel & saffranssås.....275

Späd kyckling med sauce Madame & kastanjebrunt.....275

Rostad blomkål med höstsvamp, brynt smör,
ägg & persilja.....295

Desserten

Ost från Löt serveras med ostbröd och kvittenmarmelad.....165

Sambocade- Getostshögscake
serveras med valnöt och fikon.....155

Kanelstekta äpplen med hasselnöt och honung.....145

Blåbärspaj med syrlig mandelkräm.....125

.....