
Förrätter

Grön soppa på örter och ärter med ägg och färskost.....130

Lax i form av ett äpple med laxrom , äppelsallad och krasssesås.....155

Sjätte tunnans chark.....165

Blanc manger på anklår och fett serverad med ankhjärta, hasselnöt och gulbeta....170

Varmrätter

Halstrad skrei med spetskål, rökta musslor och skummig musselvelouté.....295

Hebolace-vegetariska korvar serverade med surkål och hemgjord senap.....255

Pommes dorrey-köttbullar på tamt och vilt svin
serverade med svampbuljong, stekt svamp och pasta.....255

Vårkyckling sauce Madame serverad med saffransfrumenty.....265

Läggklubba av gris serverad med helbakad rova, dragon och syrad rödlök.....245

Mörbakad högrev serverad med lökragu och rågbröd.....275

Dessurter

Ost från Lötts gårdsmejeri med kvittenmarmelad och hembakat ostbröd.....160

Sambocade
-getostcheesecake med fikonsås, bakat fikon och kanderade valnötter.....145

Långbakat knäckäpple med fattig riddare och hasselnötter.....155

Blåbärspaj med syrlig mandelkräm.....110
