

.....Meny.....

Förrätt

Lättsyrad hällflundra med kålblomma och ostron.....	155
Pocherat ägg med vin och lök.....	125
Tuppleverpaté i form av ett äpple med rödlöksmarmelad och rostat bröd.....	145
Sjätte Tunnans hemgjorda chark.....	165

Varmrätt

Kikärtsplättar med ärtkräm, ärtor samt lagrad ost.....	255
Fiskgryta med musslor, fänkål och mynta.....	285
Pommes dorrey -Köttbullar på tam & vildsvin serveras med pasta och svamp i svampbuljong.....	260
Hjortstek med rotselleri, stekt äpple och vinbär.....	275
Kryddstekt ankbröst med ankeonfit, stuvad och sotad kål.....	295
Läggklubba på gris med saffran, mandel, persilja och lök.....	230

Dessert

Sambocade -Götostcheesekake med fikon.....	150
Ost från Löt serverad med kvittenmarmelad och ostbröd.....	160
Plommonkräm med kall mjölk och pinjenötskakor.....	125
Blåbärspaj med syrlig mandelkräm och färska blåbär.....	105

.....