

# Meny.....

## förrätter

<b>G</b> rön ärtsoppa serverad med pilgrimsmussla & syrad gräddä.....	155
<b>B</b> akad ost med primörbåtor och kandrad anis.....	125
<b>T</b> upplöverpastej i form av ett äpple med rödlöksmarmelad och rostat bröd.....	145
<b>S</b> jätte Tunnans hemgjorda charkuterier.....	165

## Varmrätter

<b>R</b> iz Engoulé med sparris & rökt mandelkräm toppad med krispigt ris.....	255
<b>B</b> uljongkokta revben serveras med ramslök, brödkrutonger och klimp.....	240
<b>H</b> alstrad forell serverad med gräddkokta rapsskott, forellrom & gräslök.....	285
<b>M</b> ecklenburgare- Hackad hjort serverad med kål och lingon.....	250
<b>V</b> årkyckling serverad med späckad mjölk- Omglett med dragen kyckling, lök och persiljerot samt bakad äggula.....	265
<b>L</b> ammytterfilé med lofsyn smaksatt med spenat serveras med örtsky & primörer.....	285

## Desserten

<b>S</b> ambocadé- Götostehäskaké med fikon och valnötter.....	150
<b>O</b> st från <b>L</b> öt med kvittenmarmelad och ostbröd.....	160
<b>B</b> låbärspaj serverad med syrlig mandelermé.....	105
<b>C</b> itruspudding serverad med syltade kumquats och draget socker.....	135