

# Meny.....

## förrätter

Grönkålssoppa med kryddkokt skinka och mörkt bröd.....	135
Sjätte tunnans berömda fruktfat.....	225
Medeltida fisktallrik med sill, lax och bäver.....	195
Sjätte tunnans hemgjorda chark.....	175

## varmrätter

Färsgrad rödtunga serveras med kålrot kokt i hummerfond samt sjökorall.....	315
Riz Engoulé-mandelrisotto på rökt mandel serverad med grillad ost.....	285
Vildsvinsköttbullar, viltprinskorv & bakad fläskside serveras med grön ärtpuré samt friterad brysselkål.....	295
Hjortstek med stomp på rotselleri och libbsticka serveras med rökt fläsk och verjussky.....	325
Späd kyckling med saffransfrumenty & sauce madame.....	275

## desserter

Chirseye-"fattig riddare" med körsbärssås, ätbara blommor samt fint socker.....	135
Svensk mögelost serverad med kvittenmarmelad och fruktbröd.....	165
Sambocade-gøstcheese cake serverad med kanderad valnötter samt bakat fikon.....	155
Kanelstökta äpplen med hasselnöt och honung.....	145