



Förrätt

Vildandsbröst, serveras med orientalgelé med Waldorfsallad

Kräftsoppa från Bysjön, serveras med inkokt Vättern gös serveras med hembakat bröd

Varmrätt

Skaldjursfärserad rödingfilé, serveras med chablisås och löjrom från Bottenviken, höstgrönsaker samt potatispaj

Hjort från Östergötland, serveras på två vis med grönpepparsky, höstgrönsaker samt potatis och jordärtskockspuré

Dessert

Hallonbavaroise, serveras med mörka bär och sesamflarn

Härgjord kardemummaglass, serveras med salt kolasås, äppelterrin samt hallon och mandel

3-rätter 520 kr

2-rätter 420 kr

Varmrätt 275 kr

