

Denna meny är ett exempel på vad som serveras.

Innehållet ändras dagligen beroende på de råvaror som kommer till gästgivaregården från våra fler än 100 lokala leverantörer. Detta gör det omöjligt att i förväg bestämma menyerna. Detta skapar kreativitet i köket och en garanti att Ni som gäst alltid får det bästa närområdet har att erbjuda.

"Femrätters" Gourmetmiddag

Liten aptitretare från köket (amuse bouche)

Charktallrik med varm och kallrökta vilt delikatesser serveras med äppel och pepparrotssallad, rostade hasselnötter och ramslöksolja

Ramslökssoppa med hackat sprättägg och ostgiffel

Halstrad gösfilé med skirat rödbetssmör och dillslungad Amadinepotatis, klassisk pressgurka

Granité på ett avkok av västgötakorn och fläder

Lågtempererat innanlår av dovhjort med honungsrostade rotfrukter från Hasselbackens gård, reduktion på viltfond smaksatt med äppelcidervinäger, saltgurka och havtornsgelé

Dessertplock med kalvdans, pösmunk och hemmagjord glass

Kaffe och chokladtryffel

Pris;

665 kr/person

Avstämt dryckespaket;

Vin och öl 445 kr/person

Alkoholfritt 195 kr/person