

## FÖRRÄTTER

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>STÅNGS TOAST SKAGEN</b>                                       | 135 |
| räkor, pepparrot, löjrom, syrad rödlök                           |     |
| <b>RÖDBETSGRAVAD LAX</b>   | 125 |
| rödbetor, syrad grädde från Löts gårdsmejeri, vattenkrasse       |     |
| <b>KILLING FRÅN LÖTS GÅRDSMEJERI</b>                             | 130 |
| potatischips, syrad rödlök, sallad, getost, het sås              |     |
| <b>FRI TERAT ÄGG</b> <small>VINNARRÄTT ÖSTGÖTAKOCKEN</small>     | 115 |
| sotad och picklad lök, mandelpotatiskräm, kål, friterad purjolök |     |

## VARMRÄTTER

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>SVENSK UTVALD HÄNGMÖRAD RYGGBIF</b>   | 365 |
| potatissterrin, tomater från Varv, rädisa, kalvsky, ramslöksmajonnäs                 |     |
| <b>HALSTRAD PLUMA OCH VARIATION PÅ MOROT</b> <small>VINNARRÄTT ÖSTGÖTAKOCKEN</small> | 235 |
| ostkroetter, rostade hasselnötter, kalvsky   |     |
| <b>FJÄLLRÖDING</b>   | 275 |
| potatis, sommarbetor, forellrom, bovete, smörsås                                     |     |
| <b>FRI TERAD KOLJA</b>   | 215 |
| potatis, sommarlök, gurka, majonnäs med Ki ndagurka                                  |     |
| <b>ELDOST FRÅN LÖTS GÅRDSMEJERI</b>  | 195 |
| primörsallad, ramslöksmajonnäs, tomater och gurka från Varv                          |     |

## DESSERTER

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>BAKAD CHOKLAD</b>                                       | 125 |
| vani ljust glass, östgötska jordgubbar, rostad vit choklad |     |
| <b>SMÖRSTEKT RABARBER</b>                                  | 120 |
| färskostglass, rabarbersorbet, havre                       |     |
| <b>CRÉME BRÛLÉE</b>  | 95  |
| <b>TRE ÖSTGÖTSKA OSTAR</b>                                 | 135 |
| marmelad, fröknäckebröd                                    |     |
| <b>KAFFEGODIS</b>  | 35  |