

### Före maten

<i>Glas Champagne</i>	185
<i>Gin &amp; Tonic på Hernö Gin &amp; Hjortrontonic</i>	155
<i>Dry Martini på svensk gin &amp; svensk vermouth</i>	155
<i>Drink på Hernö Gin &amp; hemmagjord ros &amp; rabarberkombucha</i>	155
<i>Alkoholfri mousserande dryck på vilda örter</i>	75

### Mindre rätter

<i>Havgus 12 med sirap på vilda örter &amp; vallmoknäcke</i>	75
<i>Granbarksost, serveras smält, med sirap på vilda örter &amp; vallmoknäcke</i>	95
<i>Gammelknas med sirap på vilda örter &amp; vallmoknäcke</i>	75
<i>Varmrökt hjorthjärta</i>	75
<i>Torkat, rökt älgkött</i>	65
<i>Grillat pinnbröd med lingon, gransalt &amp; smör från arla unika</i>	75

### Större rätter

<i>Ängamat på sommarprimörer, vilda örter med sås på vassle &amp; kallpressad rapsolja</i>	175
<i>Älgtartar, kräm på gammelknas, krasseknoppar &amp; jordärtsskocka</i>	165
<i>Vit sparris, mjölksyrad rabarber, fläder &amp; citronverbena</i>	155
<i>Grillad havskräfta, tunnbröd, salsa på vårlök &amp; picklade omogna jordgubbar</i>	155
<i>Makrill, grillad tomat, mangold &amp; tagetes</i>	155/255
<i>Rådjur, bakad rotselleri, björnbär &amp; örtsmör</i>	185/325

### Desserter

<i>Glass på myskmadra med bakad rabarber &amp; lag på syren och nässlor</i>	95
<i>Sorbet på blåbär &amp; granskottsolja med yoghurtmaräng</i>	75