

### Före maten

<i>Glas Champagne</i>	185
<i>Gin &amp; Tonic på Hernö Gin &amp; Hjortrontonic eller Granskottstonic</i>	155
<i>Dry Martini på svensk gin &amp; svensk vermouth</i>	155
<i>Drink på Hernö Gin, nässlor &amp; rosor</i>	155
<i>Alkoholfri mousserande dryck på vilda örter</i>	75

### Små rätter

<i>Hårdlagrad getost från Sörbro gård med sirap på vilda örter &amp; vallmognäcke</i>	115
<i>Granbarksost, serveras smält, med sirap på vilda örter &amp; vallmognäcke</i>	125
<i>Gammelknas med sirap på vilda örter &amp; vallmognäcke</i>	115
<i>OSTFEST; Alla tre ostar med tillbehör</i>	295
<i>Torkat, rökt älgkött</i>	75
<i>Varmrökt hjorthjärta</i>	75
<i>Grillat pinnbröd med lingon, gransalt &amp; egenkärnat smör</i>	75

### Förrätter

<i>Pilgrimsmussla, mjölksyrad rabarber &amp; brynt smör med liurasoja</i>	225
<i>Älgtartar, kräm på gammelknas, silverlök &amp; jordärtsskocka</i>	175
<i>Havskräfta med fläder &amp; vilda örter</i>	215

### Huvudrätter

<i>Dovhjort, rapsskott, ramslök &amp; gröna enbär</i>	355
<i>Röding, jordärtskocka &amp; musselsås</i>	295
<i>Ängamat på grön sparris, nässlor, betor &amp; sås på vassle &amp; kallpressad rapsolja</i>	255

### Desserter

<i>Glass på myskmadra med rårörda hjortron</i>	135
<i>Sorbet på havtorn &amp; nypon med yoghurtmaräng</i>	95
<i>Kokkaffe med kaffegodis</i>	45
<i>Infusion på vilda örter med kaffegodis</i>	55