

MINDRE RÄTTER

TOAST SKAGEN Klassisk toast skagen med Kalix löjrom, citron och dill	225 kr
VILD ANDBRÖST Glaserad med miso från Dalarna, serveras med picklad shiitakesvamp, sesammajonnäs samt sallad på rättika och sommarkål	195 kr
DOVHJORTS TARTAR Garneras med ostronmajonnäs, jalapeño, picklad schalottenlök följt av ett surdegs krisp, toppas sedan med vattenkrasse	225 kr
HELBAKAD ROTSELLERI Bakat i rosmarinbrynt smör, serveras med syrad grädde från Ösvreta gård och citron, toppas med hyvlad Wrångebäckstost, macadamianötter samt torkad gräslök	185 kr

BARNMENY

PANNKAKOR Serveras tillsammans med sylt och vispad grädde	120 kr
VILTKÖTTBULLAR Tillsammans med potatismos, gräddsky och lingon	120 kr
BARNHAMBURGARE Viltburgare för mindre magar, tillsammans med smashed potato	120 kr

Vi bjuder på en glass från frysen efter maten!



ALKOHOLFRI DRYCK

Alkoholfri Mariestad, 33cl	49 kr
Easy Rider IPA, 33cl	49 kr
Gränges lättöl, 2,1 %, 33cl	40 kr
Briska alkoholfri, 33cl	45 kr
Svartvinbärsnektar, 33cl	69 kr
Läsk, 33cl	35 kr
Fläder Lasätter, kolsyrad, 33cl	69 kr
Äppelmust	69 kr
Festis	25 kr
Kaffe/ te	35 kr

MELLAN RÄTTER

VARMRÖKT LAX Tillagad från egen rök, serveras på en bädd av frisk potatissallad, primörer från våra nära bönder samt aioli och citron	275 kr
CEASARSALLAD På ekologisk svensk kyckling tillsammans med krispig vildsvinsbacon och parmesanost	275 kr
REUBEN SANDWICH Fyllt med vildsvinspastrami, lagrad ost, saltgurka, syrad kål samt en smakrik jägardressing	275 kr

KOCKENS VAL

TOAST SKAGEN
STEKT HJORT
BAKAD RABARBER

740 kr

DESSERTER

OST OCH HJORTRON Friterad granbarksost från Jürss Mejeri med rårörda hjortron och krämig vaniljglass på grädde från Ösvreta Gård, toppas med granskottsolja	135 kr
CHOKLAD OCH CHILI Mjölchoklad brülée med en hint av fermenterad chili. Garneras med färska hallon, hallonsorbet samt kakaokrisp	135 kr
RABARBER Bakad rabarber med färska jordgubbar, sorbet på yoghurt från Ösvreta Gård samt vilda marängar och melissakrasse	135 kr

AVEC

Diplomatico Reserva Exclusiva	45 k/ cl
Zacapa	65 kr/ cl
Famous Grouse	30 k/ cl
Ardberg Single Malt 10 y/o	45 kr/ cl
Glenlivet 12 y/o	40 kr/ cl
Grönstedt VSOP Monopol	40 kr/ cl
Ferrand Sélection des Anges	70 kr/ cl
Baileys Irish Cream	30 kr/ cl

VARMA RÄTTER

DAGENS HUSMAN Denna rätt serveras 12-15, samt varierar från dag till dag Det ingår sallad, vispat brynt smör samt hembakat bröd	175 kr
VILTBURGARE Tillsammans med svensk cheddar, syrad lök, tomatmarmelad, rödkål samt smashed potato och aioli	275 kr
SVENSK HALLOUMIBURGARE Tillsammans med chilimajonnäs syrad lök, tomatmarmelad, rödkål samt smashed potato och aioli	275 kr
VILTKÖTTBULLAR Serveras med mandelpotatispuré, gräddviltsky, lingon och pressgurka, garneras med finskuren persilja	275 kr
VILDVINSSCHNITZEL Kommer med friterad nypotatis, viltsky, ett kapris och sardellsmör samt en frisk sallad på tomat, fänkål, citronette och riven parmesanost	315 kr
JÄGARENS VAL Stekt hjort med smörslungade primörer från våra nära bönder, serveras på en bädd av blomkålspuré tillsammans med rödvinssås och krispig nypotatis	375 kr
GÖS Halstrad gös från Sörmländska vatten med brynt smör, dillgremolata, färskpotatis, gräddfil, saltbakade gulbetor samt färskriven pepparrot	415 kr
	395 kr



ÖL & CIDER

MARIESTAD Ljus lager, 5,3 %, 50cl	95 kr
Nils Oscar, god lager Ljus lager, 5,3 %, 33cl	95 kr
Nils Oscar, India Ale Glutenfri IPA, 5,3 %, 33cl	95 kr
Wisby Weisse Gotlands Bryggeri, veteöl, 5,2 %, 50cl	105 kr
Wisby Stout Gotlands Bryggeri, Stout, 5,3 %, 33cl	95 kr
A ship full of IPA Brutal Brewing, IPA, 5,8 %, 33cl	89 kr
Briska Demi Sec Grönt äpple/ Sauvignon Blanc, 4,5 %, 33cl	85 kr